



# LE MELE D'ORO

S U L G A R D A  
LÀ DOVE FIORISCONO I LIMONI

CATALOGO DELLA MOSTRA  
RIVA DEL GARDA MUSEO CIVICO - VILLINO CAMPI  
14 MAGGIO - 30 OTTOBRE 2005



COMUNE DI RIVA DEL GARDA  
Museo Civico



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO  
Assessorato all'Urbanistica e Ambiente



AGENZIA PROVINCIALE PER  
LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE  
Settore Informazione e Qualità dell'Ambiente



MUSEO TRIDENTINO  
DI SCIENZE NATURALI



# LE MELE D'ORO

## S U L G A R D A

### LÀ DOVE FIORISCONO I LIMONI

Mostra temporanea  
Riva del Garda  
Museo Civico  
Villino Campi  
14 maggio - 30 ottobre 2005

#### Enti promotori



Comune di Riva del Garda, Assessorato alla Cultura, Museo Civico



Provincia Autonoma di Trento, Assessorato all'Urbanistica e Ambiente



Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente,  
Settore Informazione e Qualità dell'Ambiente, Villino Campi



Museo Tridentino di Scienze Naturali

#### Collaborazioni

Botanischer Garten und Botanisches Museum Berlin Dahlem, FU Berlin  
OPIUM - das Orangenpapiermuseum, Salzgitte  
Assessorato all'Agricoltura, al Commercio e Turismo  
della Provincia Autonoma di Trento  
Museo del Castello Scaligero di Torri del Benaco  
Comune di Torri del Benaco  
Rete trentina di educazione ambientale  
Ingarda Trentino  
Garden Club Trento  
Gruppo Fotografico di Limone sul Garda  
Slow Food Alto lago Garda e Valle dei Laghi  
Accademia Internazionale del Cedro  
Vivaio Pianta Ormezzoli, Riva del Garda



Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano

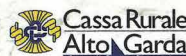


Comunità del Garda



Comune di Limone sul Garda

#### Partner dell'iniziativa



#### Progetto, cura della mostra e del catalogo

Fiorenza Tisi

#### Gruppo di lavoro

Giovanna Nicoletti  
Nico Michelotti  
Lodovico Tavernini  
Paolo Fedel

#### Progetto grafico e degli allestimenti

Claudio Mottes

#### Allestimenti

Marina Heilmeyer  
Remo Ballardini  
Massimo Zanoni  
Cantere Comunale Riva del Garda

#### Ufficio stampa

Arianna Tamburini  
Ufficio Stampa del Museo Tridentino di Scienze Naturali  
Ufficio Stampa della Giunta Provinciale - Provincia Autonoma di Trento

#### Testi originali

Maria Luisa Crosina  
Domenico Fava  
Joseph Fava  
Evelin Gruber  
Marina Heilmeyer  
H. Walter Lack  
Walter Larcher  
Fiorenza Tisi  
Giorgio Vedovelli

#### Referenze fotografiche

Botanischer Garten und Botanisches Museum Berlin Dahlem, FU Berlin  
OPIUM - das Orangenpapiermuseum, Salzgitte  
Gruppo Fotografico di Limone sul Garda  
Domenico Fava  
Marina Heilmeyer  
Walter Larcher  
Nico Michelotti  
Fiorenza Tisi  
Giorgio Vedovelli

#### Traduzioni

Emily Harris  
Nikolaus Vielmetti

#### Custodia

Kaleidos  
Mimosa  
personale del Museo Civico di Riva del Garda  
personale del Villino Campi

#### Si ringrazia

Rinaldo Codogni, Giuseppe Gandossi, Alfio Vasconi, Anacleto Piantoni,  
il personale dei Servizi Culturali del Comune di Riva del Garda e dell'Agenzia  
Provinciale per la Protezione dell'Ambiente, e tutti coloro che hanno reso possibile  
questa mostra, in particolare: Maria Luisa Crosina, Domenico Fava, Ruggero Fava,  
Livio Vasieri, Società Lago di Garda

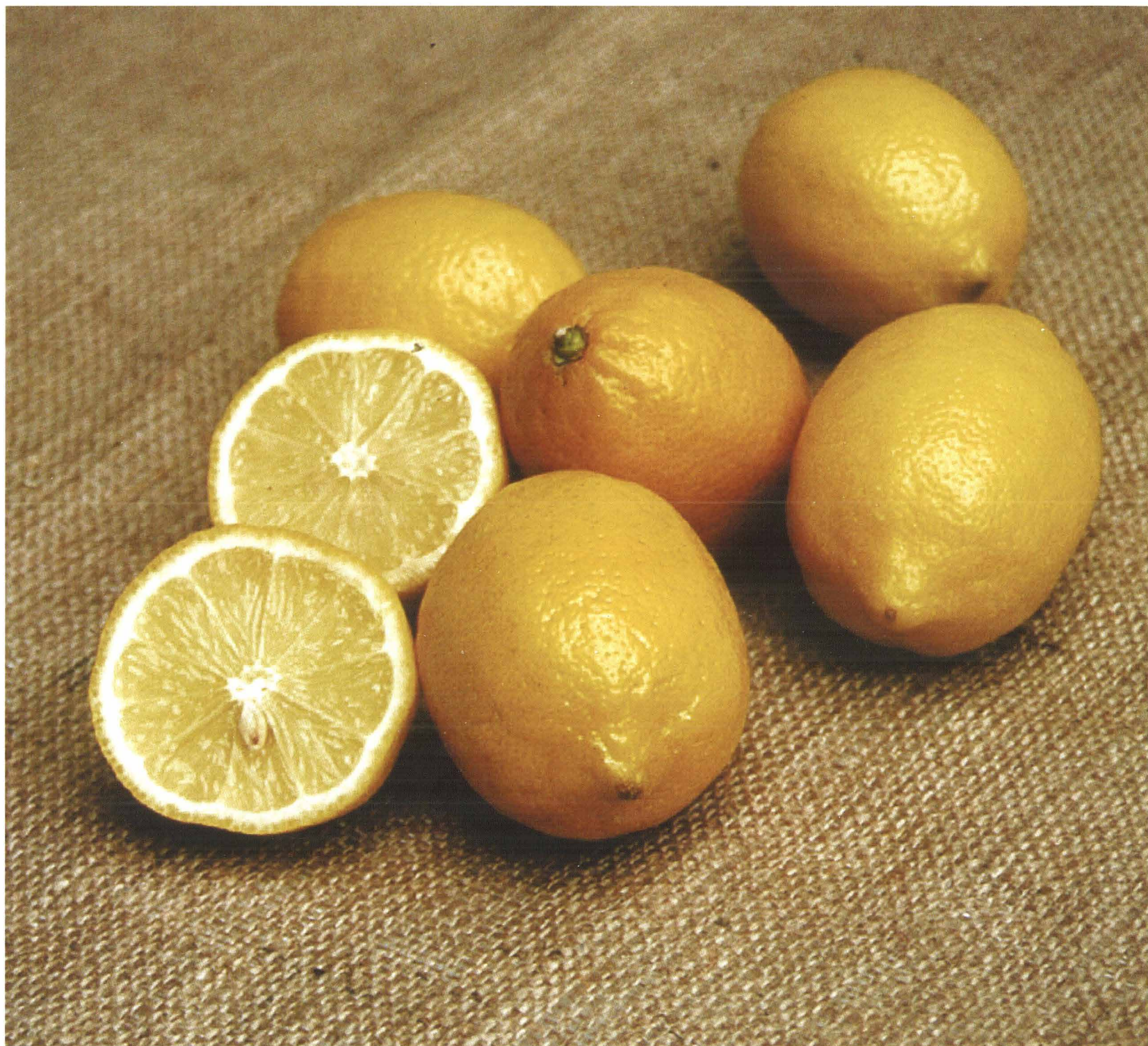


# LE MELE D'ORO

S U L G A R D A  
LÀ DOVE FIORISCONO I LIMONI

CATALOGO A CURA DI FIORENZA TISI







# Indice

|                                                                |    |                                                                                                 |    |
|----------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Prefazione - H. Walter Lack                                    | 4  | 5 Limoni e limonaie sull'Alto Garda bresciano - Domenico Fava                                   | 48 |
| Il percorso espositivo - Fiorenza Tisi                         | 5  | La struttura della limonaia                                                                     |    |
| 1 Mitologia e trasporto Marina Heilmeyer                       | 8  | La coltivazione dei limoni                                                                      |    |
| Il mito delle Esperidi e delle mele d'oro                      |    | Statistiche sulla produzione dei limoni nell'Ottocento                                          |    |
| Ercole e le mele d'oro                                         |    | Due interventi di recupero: le limonaie del Pra dela fam                                        |    |
| Le Esperidi arrivano in Italia                                 |    | a Tignale e del Castèl a Limone                                                                 |    |
| Acquisto e trasporto                                           |    | 6 Gli attrezzi dell'agrumicoltore - Joseph e Domenico Fava                                      | 70 |
| 2 La magica storia delle mele d'oro - Orto Botanico di Berlino | 16 | 7 Limón e limonàre sul Garda veronese - Giorgio Vedovelli                                       | 74 |
| La leggenda delle mele d'oro                                   |    | 8 Gli agrumi a Riva del Garda - Maria Luisa Crosina                                             | 76 |
| Come iniziò la storia... in Cina                               |    | Cedri e limoni, dono prezioso per principi e re                                                 |    |
| In India                                                       |    | Gli agrumi del Garda nella poesia degli umanisti                                                |    |
| Alessandro Magno                                               |    | Cipriano Tacchi: dalla limonaia di Gargnano                                                     |    |
| Il popolo ebreo                                                |    | all'Arcipretale di Riva                                                                         |    |
| L'impero romano e le invasioni barbariche                      |    | I Giardini di Riva                                                                              |    |
| Gli Arabi                                                      |    | Gli agrumi, fortuna e immagine della mediterraneità                                             |    |
| Le crociate                                                    |    | del Garda                                                                                       |    |
| Cristoforo Colombo                                             |    | Il secolare ruolo del cedro italiano nella festa                                                |    |
| Le aranciere                                                   |    | ebraica di Sukkoth                                                                              |    |
| Il presente                                                    |    | 9 La limonaia dell'Arboreto di Arco e le ricerche sugli agrumi - Fiorenza Tisi e Walter Larcher | 86 |
| 3 Il genere <i>Citrus</i> L. - secondo Carsten Schirarend      | 22 | Gli agrumi ad Arco nella storia                                                                 |    |
| Foglie                                                         |    | La limonaia dell'Arboreto                                                                       |    |
| Fiori                                                          |    | La resistenza al gelo negli agrumi                                                              |    |
| Frutti                                                         |    | La fenologia dell'arancio amaro                                                                 |    |
| Arancio dolce                                                  |    | 10 Carte e etichette, immagine degli agrumi nel mondo                                           | 90 |
| Mandarino                                                      |    | Fiorenza Tisi                                                                                   |    |
| Limetta                                                        |    | Collezionare carte                                                                              |    |
| Pompelmo                                                       |    | Le carte agrumi, collezioni autentiche                                                          |    |
| Pummelo                                                        |    | OPIUM, il museo virtuale delle carte agrumi                                                     |    |
| Arancio amaro                                                  |    | Le carte agrumi, manifesti pubblicitari in forma ridotta                                        |    |
| Bergamotto                                                     |    | Breve storia, dall'antichità fino ad oggi                                                       |    |
| Limone                                                         |    | Le etichette americane per le casse di agrumi                                                   |    |
| Cedro                                                          |    | Gli agrumi si diffondono negli Stati Uniti d'America                                            |    |
| 4 Oli essenziali e profumi - secondo Di Giacomo et al.         | 44 | Immagini del sogno americano                                                                    |    |
| Ed Evelini Gruber                                              |    | Il tramonto di un'epoca                                                                         |    |
| L'acqua di colonia                                             |    |                                                                                                 |    |
| Brevi note di aromaterapia                                     |    |                                                                                                 |    |



## Prefazione

H. Walter Lack

Uno spettro si aggira per l'Europa lo spettro della globalizzazione. Con ciò si intende la nascita dei mercati internazionali, la crescente internazionalizzazione del commercio e dei mercati finanziari, nonché quella dei mercati delle merci e del lavoro, e l'intrecciarsi su scala mondiale delle politiche economiche.

Con una crescita annua dell'economia al di sopra dell'otto per cento ed una popolazione di oltre un miliardo di uomini, la Cina è e lo rimarrà uno dei global player più potenti. La Cina è considerata uno degli stati che otterrà i maggiori profitti nel processo di globalizzazione, perché gran parte di ciò che precedentemente era prodotto in Europa, oggi, per ragioni di costo, viene fabbricato in Asia, specialmente quella orientale e meridionale, con conseguenze incalcolabili per l'economia europea. La Cina era, ed è, non solo "banca di lavoro" per l'Europa; nella sua lunga storia questa terra ha creato per tutta l'umanità aperture di importanza basilare, ha fornito fondamentali scoperte, le quali da molto tempo sono divenute cose d'ogni giorno. Carta e stampa in blocco sono innovazioni cinesi, così come lo sono la porcellana, la seta, la polvere da sparo e la bussola; di questi prodotti, al massimo solo la seta viene ancor oggi associata alla Cina.

Un altro dono della Cina al mondo è il genere *Citrus*: fu proprio nelle province meridionali del Celeste Impero e nella vicina Asia Meridionale che venne iniziata la coltivazione di questo genere. Qui pare si sia sviluppato il metodo dell'innesto, e qui vi furono assai presto segni grafici e nomi per le singole varietà. Già il lirico cinese Du-Fu (712-770) espresse con queste parole il fascino che fin d'allora proveniva da tali alberi e dai loro frutti: «In questo giorno d'autunno profumano le migliaia di alberi d'aranci intorno al padiglione di campagna. Sedendo su tappeti di broccato svuotiamo le nostre coppe di giade di mentre godiamo la

frescura di nuvole alte nel cielo».

Oltre mille anni più tardi, e molte migliaia di chilometri più ad ovest, nascevano i versi immortali:

«Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen,  
Im dunklen Laub die Goldorangen glühen  
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,  
die Myrte still und hoch der Lorbeer steht,  
Kennst du es wohl?

Dahin ! Dahin

Möcht' ich mit dir, o mein Geliebter, ziehn!»

Significativamente Goethe ha composto questa poesia intitolata *Lied der Mignon*, non come si potrebbe pensare durante o dopo il suo viaggio in Italia, bensì a Weimar tre anni prima. Senza dubbio egli, a quel tempo, conosceva i limoni e gli aranci solo come piante in vaso; a nord delle Alpi essi vengono posti all'aperto in estate, mentre in inverno trovano riparo contro il freddo in serre costruite solo per loro, le aranciere. Si può affermare con una certa sicurezza che Goethe ignorava l'origine cinese degli alberi di agrumi e forse ignorava pure il fondamentale contributo dato dagli Arabi alla loro introduzione e coltivazione nel bacino del Mediterraneo. Al di là da ogni questione, egli, nel corso del suo viaggio in Italia, vide un gran numero di alberi di agrumi, particolarmente in Lazio e Sicilia, ma la prima volta che ciò avvenne fu nel territorio del lago di Garda. Questo catalogo si propone di tendere l'arco tra Oggi e Ieri e di raccontare come, tramite questo dono dei cinesi, la nostra vita fu arricchita su scala globale. Oggi in tutti i cinque continenti vengono coltivate piante del genere *Citrus*; i loro frutti maturano dovunque nel mondo, e come conseguenza della globalizzazione, il succo d'arancia, il gelato di limone o la marmellata d'arancio amaro sono divenuti consueti.

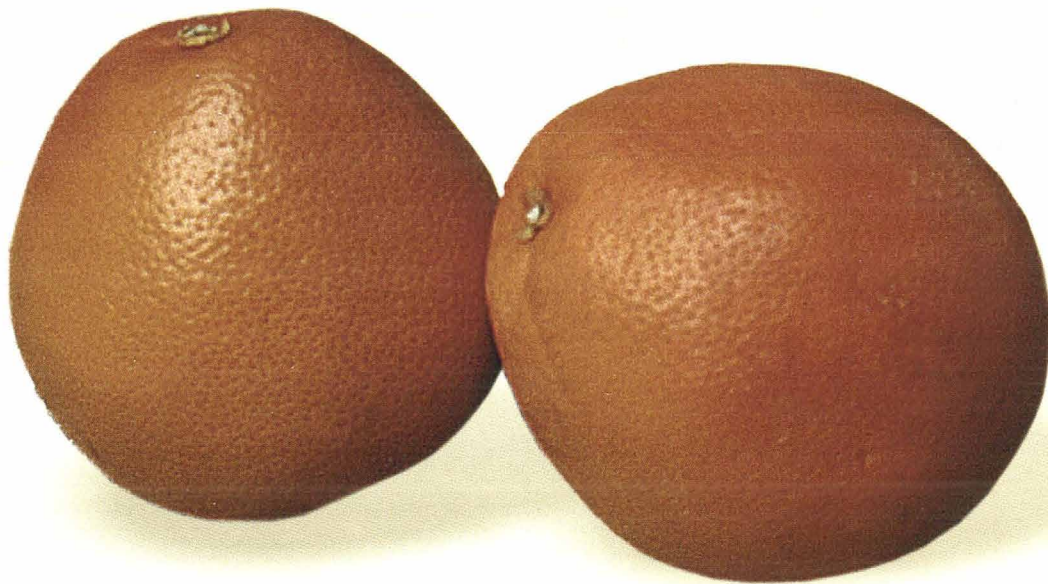
Ma tutto ebbe inizio in Cina.

## Le mele d'oro sul Garda - là dove fioriscono i limoni

### Mostra temporanea

Con un titolo che evoca uno dei più noti racconti mitologici, la mostra temporanea "Le mele d'oro sul Garda" propone un affascinante percorso alla scoperta dei segreti degli agrumi nell'ambiente gardesano e nel contesto culturale: limone, cedro, arancio dolce, arancio amaro, pompelmo, mandarino, pummelo, limetta, bergamotto. L'approccio è multidisciplinare: l'antica mitologia greca, il cedro nella liturgia ebraica, la produzione di profumo, il genere Citrus, la resistenza al gelo, la vitamina C, l'aromaterapia, la storia degli agrumi, le zone di coltivazione nel mondo, le vie di trasporto, i giardini di agrumi a Riva del Garda e la limonaia dell'Arboreto di Arco. Una apposita sezione è dedicata al paesaggio e alla tradizione delle limonaie del Garda, le coltivazioni di agrumi più settentrionali del mondo, che nei secoli passati furono di fondamentale importanza per il sostentamento delle popolazioni lacustri. Vengono esposti modelli in gesso, oggetti legati alla coltivazione, all'uso e alla gastronomia, erbari antichi, documenti originali, frutti freschi, fotografie, filmati, e la visita alla mostra si trasforma in

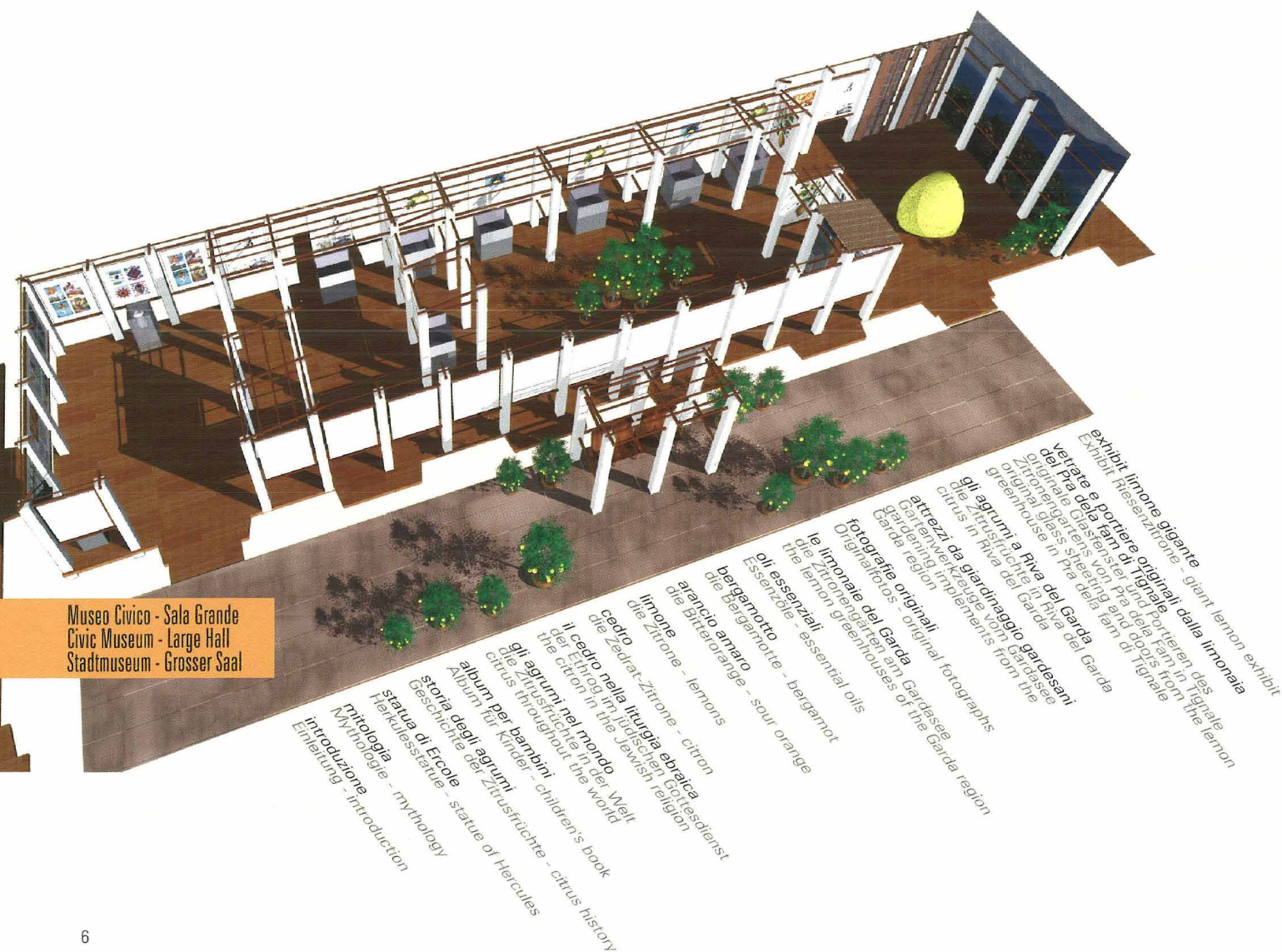
un'esperienza olfattiva, nella quale il profumo dei frutti orienta i nostri sensi: lungo il percorso è infatti possibile odorare le diverse essenze profumate e conoscerne le proprietà. La mostra è arricchita da una divertente e coloratissima collezione di carte usate per confezionare i preziosi frutti e da etichette di casse americane e spagnole, veri e propri manifesti pubblicitari in miniatura. Per i bambini sono stati creati due exhibit originali: un limone gigantesco dove è possibile esplorare, grazie ad un video realizzato sul territorio dell'Alto Garda, forme, profumi e usi di questo frutto prezioso, e una limonaia da costruire con i suoi vari componenti, dove entrare e giocare, per sperimentare l'antica tradizione dei "giardinieri" gardesani.





## I percorso espositivo

La mostra è allestita nelle due prestigiose sedi del Museo Civico e del Villino Campi, collegate tra loro da una breve e piacevole passeggiata in riva al lago.



3D rendering of the Rivellino exhibition space. The space is divided into a wooden floor area and a dark brown carpeted area. A white wall on the right side features a display of framed photographs. A yellow circular object is on the floor. The text 'Rivellino' is visible in the top right corner.

etichette per casse americane  
verfärbten von amerikanischen Obstkisten  
citrus crate labels

etichette per casse spagnole  
Etiketten von spanischen Ob-  
stkräthen

casse originali del Garda  
Originale Obstkisten aus dem Gardagebiet  
original citrus crates from the Garda region

original design

collezione storica  
Historische Sammlung  
la Zironale dell'Arboreto di Arona  
the Zironengarten des Parks  
the Arco Arboreto greenhouse

Villino Campi

limetta  
Mandarin - lime  
le limonate del Garda  
die Zitronengarten  
Garda region lemon  
exhibit limonate  
Exhibit Zitronen  
lemon green  
Carte agrum  
Orange  
citrus w  
bizarro  
agrume  
il giardino  
le

Pummele  
Pampelmuse - pomelo  
Grapefruit - grapefruit  
Bompelmo

## Villino Campi

collezione storica  
Historische Sammlung  
historical collection  
la libreria dell'Alboreto di Arco  
der Zentralsparten des Parks von Arco  
melo  
melo - pomelo  
apofruit

agrumi bizzarri - strange - sweet oranges  
 die Zitrusfrüchte - strange citrus  
 il peperone Citrus - vitamin C  
 la vitamina C - vitamin C  
 casse originali del Garda - Gardagebiet  
 originale Disketten vom Gardagebiet  
 original citrus crates from the Garda region

Die Ausstellung ist an zwei repräsentativen Orten aufgebaut - im Stadtmuseum und in Villino Campi, die durch einen kurzen und angenehmen Spaziergang am Seeufer entlang verbunden sind.



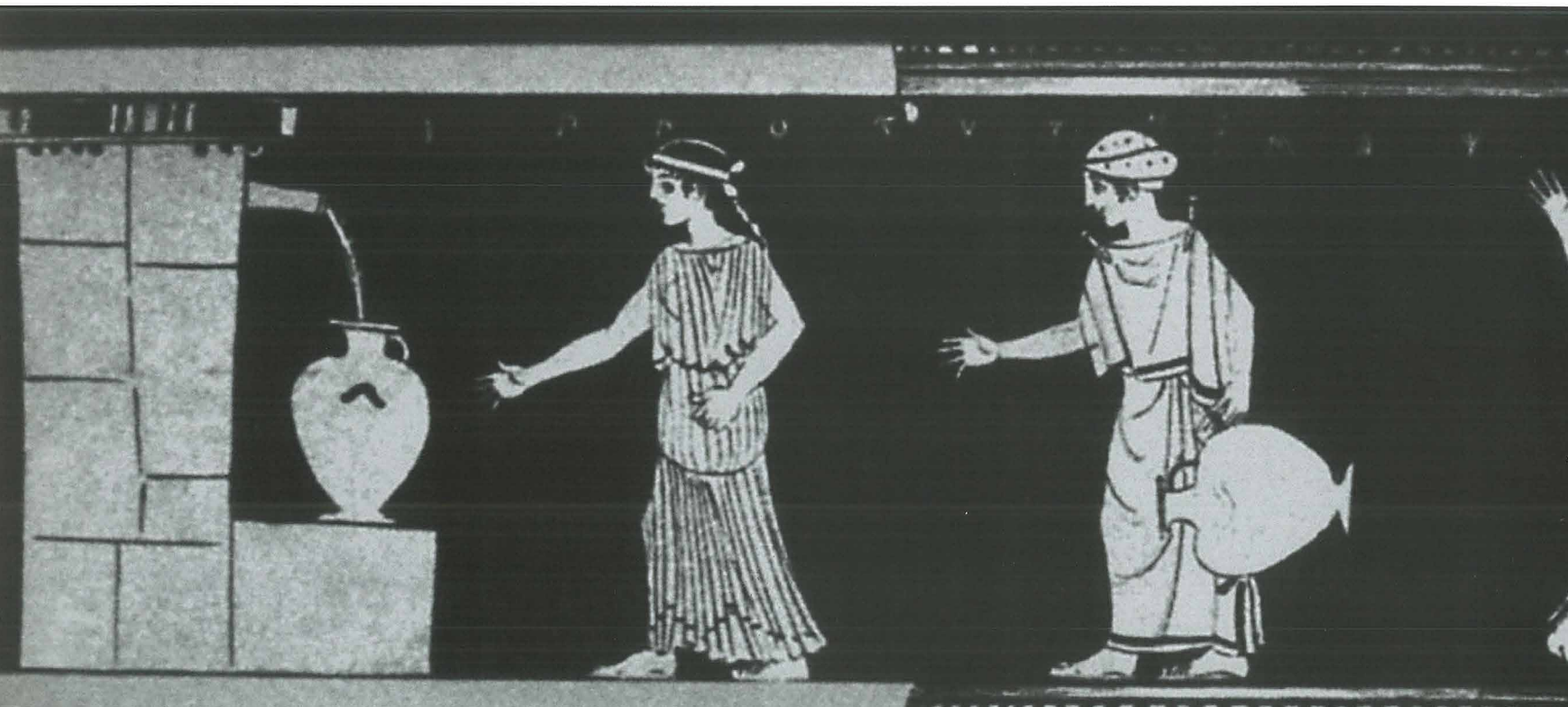
## I mito delle Esperidi e delle mele d'oro

Quando la più importante coppia di dei dell'Olimpo, Era e Zeus, festeggiò il matrimonio, tutti gli dei parteciparono alla grande festa e portarono i loro doni. Gaia, la Madre Terra, fece crescere davanti agli occhi stupiti della sposa un albero con mele d'oro, simbolo di immortalità, fecondità ed eterna giovinezza. Era ammirò lo splendido albero e, poiché era estremamente prezioso, lo fece portare nel giardino del paradiso degli dei, che per la credenza popolare si trovava ai confini occidentali del mondo, vicino alle feconde acque primordiali dell'oceano. Le Esperidi avevano il compito di proteggere e curare l'albero, mentre un drago, o serpente a una testa, chiamato

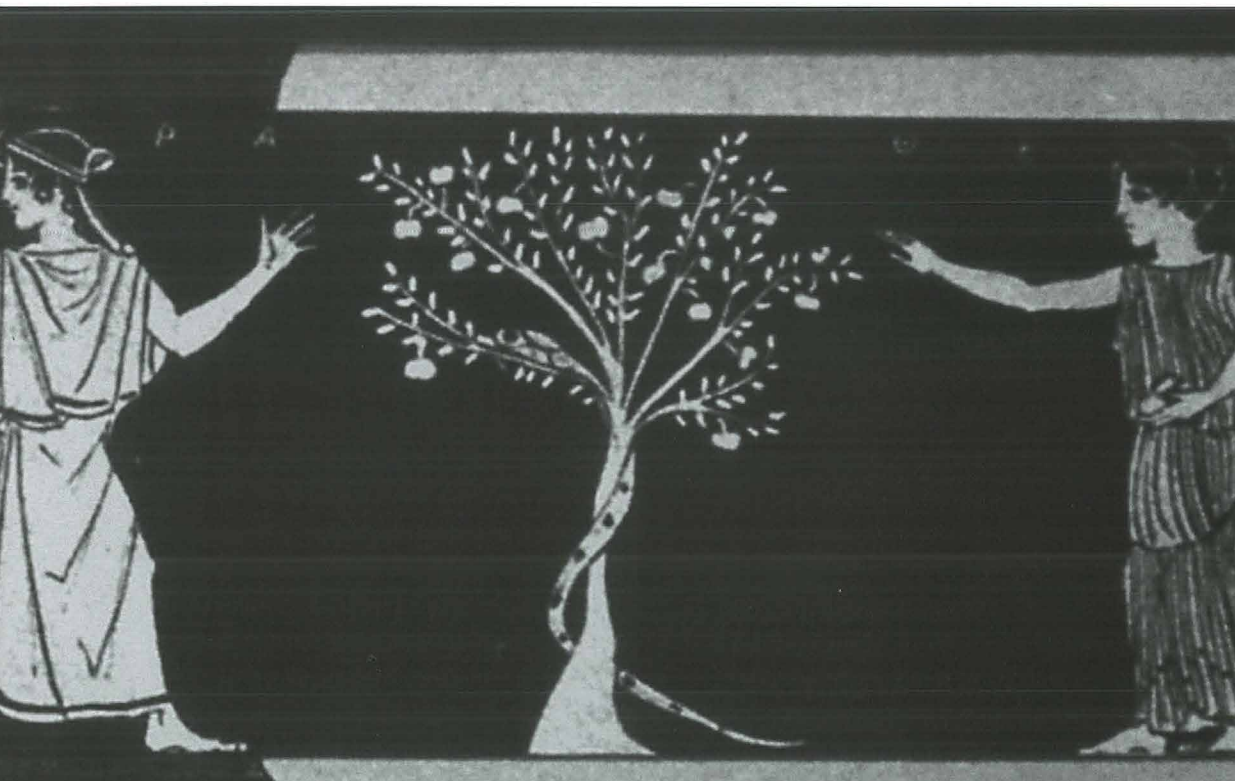
Ladone doveva sorvegliare i frutti dorati.

Le Esperidi appartengono al grande gruppo degli esseri né umani né divini. Erano chiamate ninfe, giovani e graziosi esseri femminili che abitavano nei sacri boschi, in grotte e caverne nei pressi di sorgenti e laghi. All'origine del mito il numero delle Esperidi non era definito, infatti nelle rappresentazioni artistiche varia da una a undici. Più tardi il numero viene indicato col magico e divino numero di tre. Queste tre Esperidi ricevono i nomi di Egle, Espertusa e Aspertusa (Aegle, Hesperthusia e Arethusia sono i nomi latini).

Le Esperidi erano considerate le figlie di Esperio, stella vespertina, ritenuto l'astro di Afrodite o Venere,



la dea dell'amore. Egli annunciava il tramonto, la sera e la prossima notte d'amore. Perciò le Esperidi erano legate ad Afrodite grazie al padre, e per la dea dell'amore i frutti dorati erano altrettanto importanti che per Era, la protettrice del matrimonio. Diversamente dalla mela biblica dell'albero della conoscenza del bene e del male che, consumata, fu la causa della cacciata dal paradiso, le mele delle Esperidi erano simbolo di immortalità, di fecondità, di giovinezza e bellezza eterna. Erano conosciute e desiderate dagli uomini, ma ritenute anche irraggiungibili.



Le Esperidi annaffiano l'albero delle mele d'oro.  
Copia di una scena su vaso antico, V sec. a.C.



## Ercole e le mele d'oro

Un giorno Euristeo, re di Micene, decise di entrare in possesso delle mele d'oro. Incaricò Ercole, il forte eroe, di prendere per lui questi frutti del paradiso. Questa era per Ercole la penultima delle 12 imprese, sempre più difficili da portare a termine. Sembrava impossibile trovare la via che conduceva al giardino delle Esperidi. Ma Ercole, come figlio di Alkmene e Zeus, grazie alla sua origine semidivina, era in grado di raggiungere la meta.

Diverse sono le versioni della leggenda che vedono Ercole interrogare le Moire, le divinità del destino, poi cercare astutamente l'aiuto delle antichissime, furbe e malvagie divinità del mare ed infine chiedere consiglio a Prometeo. Prometeo gli sconsigliò ripetutamente di recarsi nel giardino delle Esperidi perché forse avrebbe potuto non fare più ritorno nel mondo dei mortali.

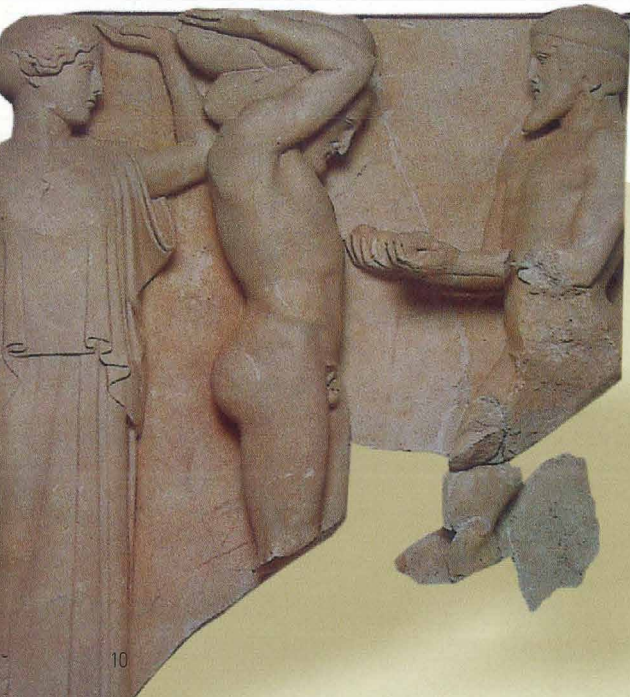
Egli raccomandò ad Ercole di rivolgersi al gigante Atlante e di mandarlo dalle Esperidi. Atlante era fratello di Esperio e parente delle Esperidi e sembra che per questo motivo non avesse nessuna difficoltà ad entrare nel giardino. Decise di portare a termine l'impresa che gli veniva proposta a patto che Ercole sostenesse per un momento al posto suo la pesante volta celeste. La leggenda è nota: Atlante ricevette dalle Esperidi i frutti dorati, ma non volle più riprendere sulle spalle il suo pesante fardello. Però l'astuto Ercole lo imbrogliò, pregandolo di sostenere la volta celeste per porre sulla propria spalla una fasciatura su cui adagiare il peso. Appena Atlante ebbe ripreso la volta celeste, Ercole afferrò i frutti e corse a Micene, da Euristeo.

In un'altra versione della leggenda, invece, Ercole stesso entrò nel giardino delle Esperidi, uccise con la sua grossa clava il drago che faceva la guardia ed entrò in possesso delle mele d'oro, raccolte da lui stesso o dalle Esperidi.

Le dodici fatiche di Ercole dovevano provare la sua forza, la sua intelligenza ed il suo valore. Quando tutte le prove furono superate con successo, Ercole, come ricompensa per le sue imprese, venne accolto nel cielo degli dei.

Nei secoli successivi tali imprese furono considerate come simbolo di purificazione e le mele delle Esperidi, la sua penultima prova, come segno della sua imminente immortalità.

Le 12 fatiche furono interpretate, in tempi successivi, come la vittoria della virtù sul vizio e le mele d'oro come simbolo di un'era dorata e paradisiaca.









## Le Esperidi arrivano in Italia

Ancor oggi si narra la leggenda di come le mele d'oro siano giunte in Italia.

Nel 1646 a Roma Giovanni Battista Ferrari pubblica un libro sugli agrumi nel quale, tra le altre cose, dà vita alla continuazione dell'antica e ben nota leggenda delle Esperidi.

Ercole aveva ucciso il drago e, rubando le mele d'oro, aveva rotto l'incantesimo del giardino del paradiso. Per questo motivo le Esperidi non vollero più rimanere in questo giardino e, prese alcune delle loro piante, salirono su una grande conchiglia e si avventurarono nel vasto mare. La splendida Italia era la terra promessa loro dal dio del sole Apollo. Infatti, in poco tempo approdarono nell'antico porto romano di Ostia. Ora era necessario trovare un luogo adatto per coltivare le loro delicate piante di agrumi.

Egle, la più anziana delle Esperidi e protettrice del cedro, si avventurò nel lontano Nord dove Benaco, il dio protettore del lago di Garda, la sedusse con le sue rive. Qui gli argentei flutti del lago creavano l'umidità necessaria ai frutti dorati e le montagne tenevano lontani i freddi venti. Benaco promise di proteggere i teneri germogli, i graziosi fiori e i delicati frutti. Perciò Egle, assieme alle sue sorelle, gli consegnò i suoi cedri. Poi con le lucenti foglie sempreverdi del cedro intrecciò per Benaco una ghirlanda, che ringiovanì il capo del dio. Così egli venne incoronato come il dio del lago più felice al mondo. A questa scena assistettero anche le divinità fluviali Mincio e Sarca, ed i Fauni e i Satiri usciti dai boschi.

Aretusa decise di dirigersi in Liguria, la cui città principale era Genova. Entusiasmata per la scelta

delle Esperidi, la divinità della città di Genova radunò tutti i suoi artisti e tecnici per dare un'adeguata sistemazione agli alberi di limoni. Così nei dintorni di Genova venne costruito un giardino con alberi verde smeraldo, tra le cui foglie spiccavano splendidi limoni dorati. Il profumo dei fiori si diffondeva anche fuori del giardino e riempiva l'intero golfo di Genova.

Esperusa si diresse con le sorelle in nave verso il golfo di Napoli. Nettuno, il dio dei mari, aveva messo a disposizione per il viaggio la sua carrozza trainata da cavallucci marini. Nel golfo di Napoli le Esperidi vennero accolte da Partenope e dalle Sirene festanti. Si decise rapidamente di coltivare l'arancio amaro (melangolo) in Campania. Da quel giorno il profumo dei fiori d'arancio attraversa la fertile terra della Campania.

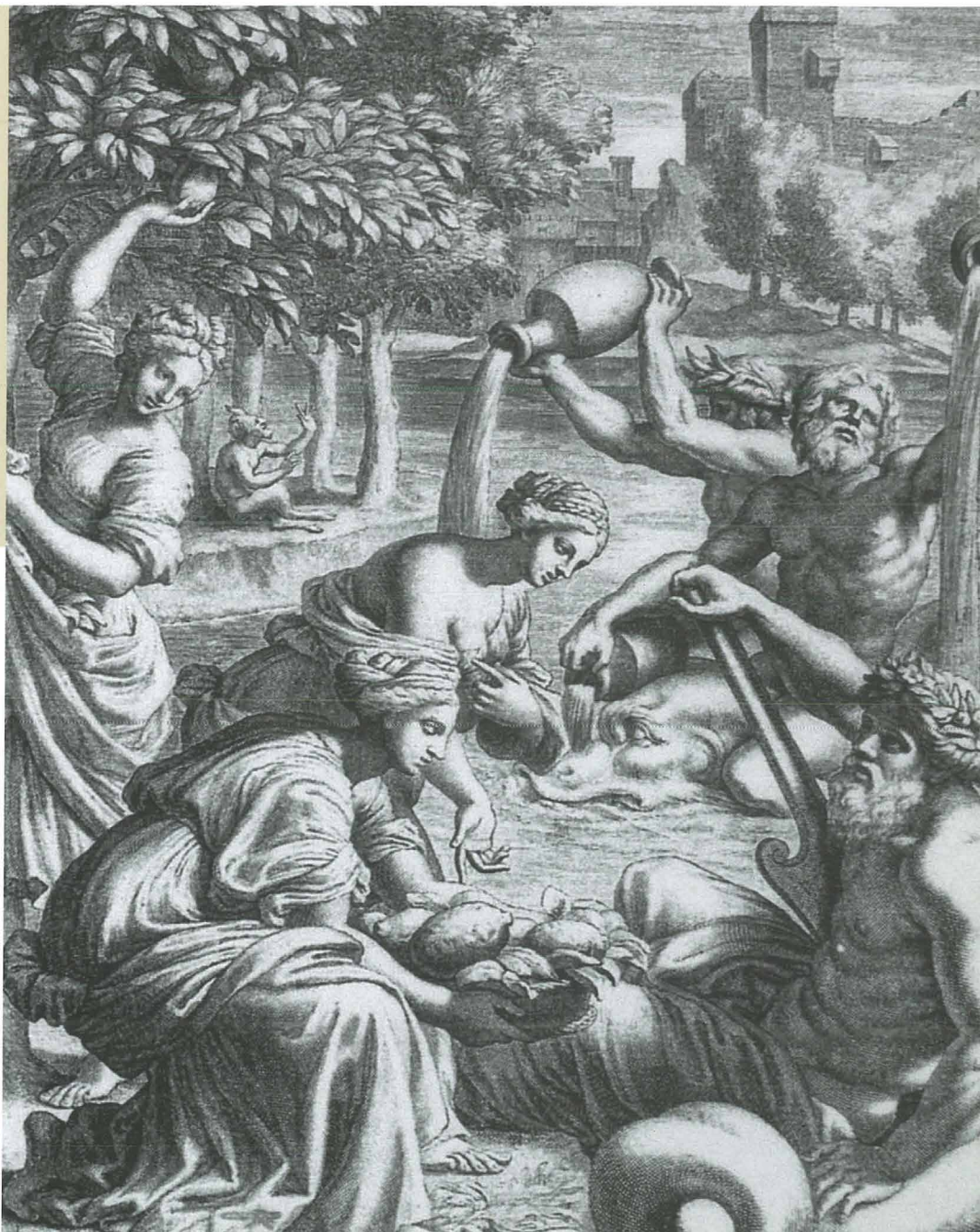




Le Esperidi in viaggio verso l'Italia, protette da Apollo; Tritone traina la nave; i venti dell'ovest e del sud, rappresentati come putti, portano il profumo dei fiori e la dolce pioggia; davanti a sinistra siede la divinità fluviale Tevere con la Lupa romana e i gemelli Romolo e Remo. Disegno di Francesco Albani.

Ercole e le Esperidi. Copertina dell'opera di G.B. Ferrari "Hesperides sive de malorum aureum cultura et uso" (1646). Disegno di Pietro da Cortona.

Le Esperidi si inchinano al dio Benaco sulle rive del lago di Garda; dietro le divinità fluviali Mincio e Sarca. Disegno di Nicolas Poussin.





## CATALOGVS



|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Edro ordinario.                | Limon Cedrato ò Cedrilia di    |
| Cedro da Garda picco-          | Spagna, ovvero Limon della     |
| lo.                            | Colta.                         |
| Cedro di fior dop-             | Limon Cedrato Barberino.       |
| pio.                           | Limon Zuchetta Imperiale.      |
| Cedro gropoloso ordinario.     | Limon a Zuchetta.              |
| Cedro di fior è fugo doppio.   | Limoni di Sugo pretiosi di Ma- |
| Cedro grande Bondolotto li-    | dona.                          |
| fcio.                          | Limon de Genoua garbo.         |
| Cedro della gianda fa una rosa | Limoni rigati garbi a colta.   |
| al pegolo.                     | Limoni della grand' forte di   |
| Cedro a Dittela.               | mezo sapore.                   |
| Cedro di Fiorenza odorato.     | Limon spongino di Spagna.      |
| Cedro col' pigolo.             | Limon dolce ordinario.         |
| Cedro del Sugo mandolato.      | Limon dolce di Portugal.       |
| Cedrato di Spagna.             | Limon madona Laura gentile.    |
|                                | Limon della Canea senza feme.  |
| Limea di Valenza.              | Limon Bergamotto della grand'  |
| Limea di Gallitia.             | forte.                         |
| Limea limonata.                | Limon Bergamotto con foglia    |
| Limea aranzata.                | rizza.                         |
| Lima di Spagna dolce.          | Limon Bergamotto di foglia     |
| Lima di Spagna garbo.          | liscia.                        |
| Lima Cedrata.                  | Limon Mela rosa odorato.       |
|                                | Limon Pero Cedrato.            |
| Spada fora frutto come una Zu- | Limon Peretto incanellato.     |
| chetta.                        | Limon Perfonzin Cedrato.       |
| Spada fora grande.             | Limon Perfonzin gentile.       |
| Spada fora piccola.            | Limon melangolo aranzato.      |
|                                | Limon Zucherino.               |
| Limon ordinario garbo.         | Limon Zucherin col' Pigolo.    |
| Limon Savona dolce.            | Limon di fior doppio.          |
| Limoni Cedrati.                | Limon detto Pomo del Paradi-   |
|                                | so.                            |

## Acquisto e trasporto

Grazie alle antichissime vie commerciali, l'Italia era collegata con i paesi del nord Europa e venivano trasportati, dal sud al nord, anche piante e frutti. Già i seguaci dell'imperatore Federico II nel XIII secolo portavano gli aranci amari dalla Sicilia verso Norimberga; infatti si narra di alberi con "mele dorate". A partire dal XVI secolo gli alberi di agrumi erano ricercati e desiderati non solo da tutte le corti europee, ma anche dai ricchi patrizi nei più importanti centri commerciali.

In un catalogo risalente al XVIII secolo, i commercianti del lago di Garda offrivano 90 differenti specie di agrumi.

Le piante provenienti dal lago di Garda erano descritte come piccole e robuste, mentre quelle di Genova erano grandi alberi con fusti eretti e vigorosi.

In primavera i commercianti italiani presentavano la loro merce alle grandi fiere commerciali come quella di Francoforte sul Meno. In questa occasione si potevano ordinare anche altre piante e consegnare particolari ordinazioni. In alternativa i ricchi giardinieri si recavano in Italia e sceglievano sul posto le splendide piante. In ogni caso si doveva effettuare un lungo trasporto attraverso le Alpi. Perciò le piante dovevano essere preparate in maniera particolare. Le loro radici dovevano innanzitutto essere liberate dalla terra e accorciate abbondantemente; quindi venivano immerse in una poltiglia di gesso o creta per impedirne la disidratazione. Le piante, avvolte in foglie di felci umide, venivano imballate in casse fornite di fori, per permettere il ricircolo d'aria ed il rifornimento d'acqua durante il lungo viaggio. Molto pericolose per

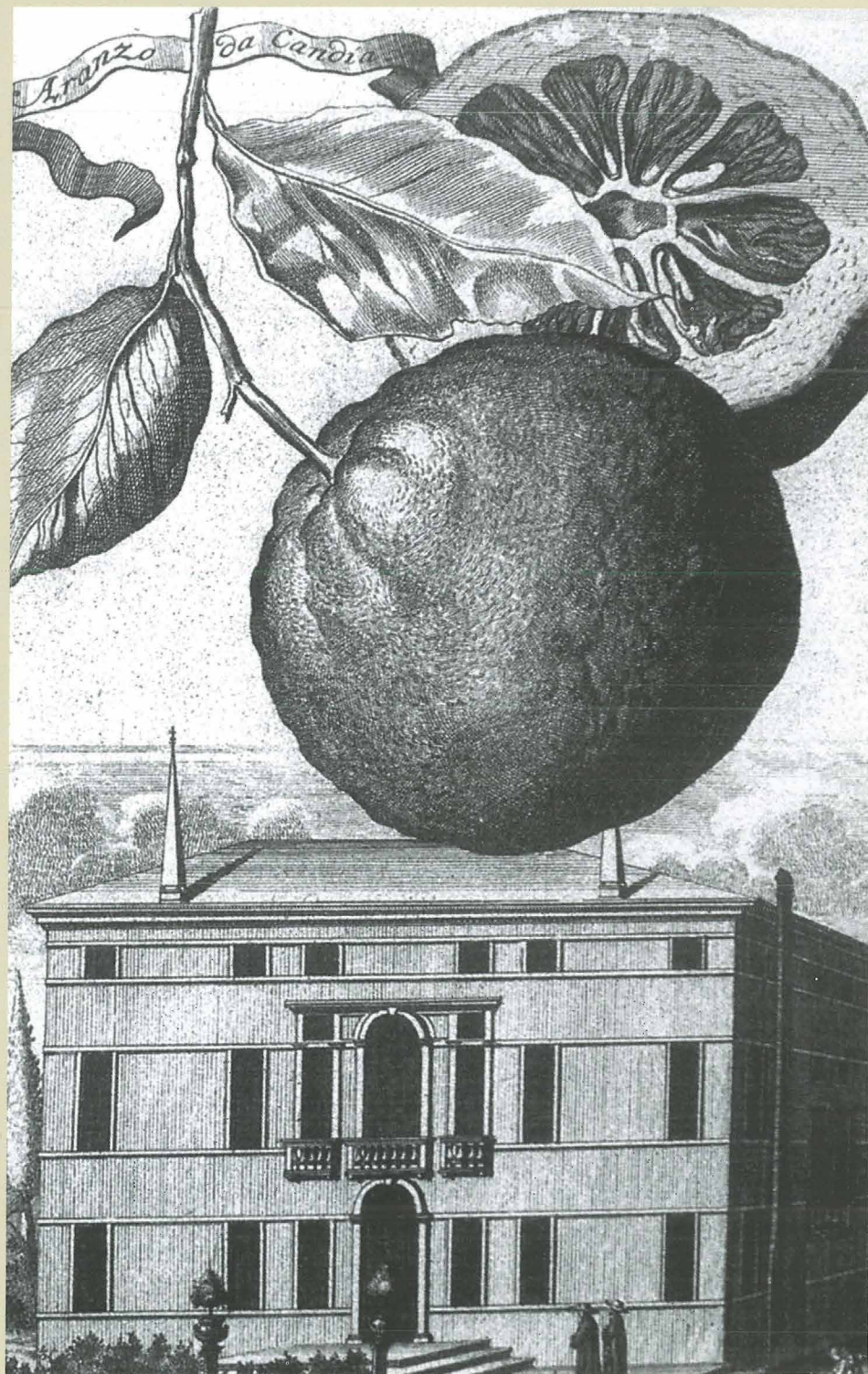
Catalogo proveniente dal lago di Garda,  
da Volkamer, vol. 1.

Arancio amaro proveniente da Creta.  
Incisione, Volkamer, vol.2.



le piante di agrumi erano le improvvise correnti d'aria fredda sulle montagne. I fienili lungo il cammino fornivano sicuri ripari e fungevano da "alberghi degli agrumi" durante la notte ed in caso di cattivo tempo. Il faticoso viaggio verso il nord durava 6-8 settimane. Una volta giunte a destinazione le piante, logorate dal viaggio, venivano estratte dal loro imballaggio e le loro radici venivano lavate con latte e miele prima di essere posizionate nella fresca terra. Spesso, al pacchetto con la pianta, veniva unito anche un frutto per far vedere al nuovo proprietario quale meraviglia avrebbe ottenuto un giorno se la pianta trasportata avesse attecchito.

Nel corso del tempo si crearono, al sud come al nord, numerose collezioni delle più diverse specie di agrumi. Ora non commerciavano più solamente i giardinieri ma anche i collezionisti tra loro. A Padova i conti Morosini crearono un giardino con una famosa e particolarmente ricca collezione di agrumi. In questo si riflette la storia degli alberi d'arancio. Il commerciante di Norimberga Johann Christoph Volkamer ricevette nel 1714 da questo giardino un germoglio di un arancio amaro, pianta che Francesco Morosini, comandante in capo della Serenissima in Grecia durante la guerra contro i Turchi, aveva portato con sé da Creta.





## La leggenda delle mele d'oro



Molti molti anni fa tre sorelle vivevano in uno splendido giardino ai confini occidentali del mondo. La più vecchia si chiamava Egle, la seconda Aretusa e la più giovane Espertusa. Ciascuna coltivava un albero che produceva mele d'oro. Non potevano però lasciare il loro magnifico giardino, perché il cancello era sorvegliato da uno spaventoso drago. Un giorno il famoso eroe Ercole sconfisse il drago e liberò le tre sorelle. Ercole rubò le mele d'oro e le portò al suo patrigno. Le tre sorelle non gli badarono, erano enormemente deluse. Si sedettero sulla riva del mare e piansero amaramente. Emerse dalle acque una lucente conchiglia, che invitò le tre sorelle Esperidi a navigare con lei verso l'Italia. Arrivate là ciascuna intraprese la propria strada. Egle portò il cedro sul lago di Garda, Aretusa andò con il limone verso la Liguria ed Espertusa piantò l'arancio in Campania. Poiché le tre sorelle si volevano molto bene, si incontravano sempre per il raccolto a Roma. Festeggiavano allegramente con gli amici e regalavano i loro frutti.

## Come iniziò la storia...in Cina

Più di 4000 anni fa i contadini cinesi scoprirono sulle pendici dell'Himalaja piccoli alberi con squisiti frutti dorati. I contadini coltivarono questi alberi nei loro campi ed ottennero presto ricchi raccolti. Per ingraziarsi il grande Sovrano, l'Imperatore della Cina, gli spedirono un enorme cesto pieno dei bellissimi frutti. Al cancello del palazzo però vennero fermati dai servitori. Sentendo la rumorosa discussione si

presentò al cancello un ministro incuriosito. Egli prese subito il cestino e lo consegnò personalmente all'Imperatore per entrare nelle sue grazie.

L'Imperatore fu entusiasta dei dolci e succosi frutti. Così nominò Mandarinò uno dei propri ministri in onore di questi frutti e proibì al popolo comune di mangiare gli agrumi.

Oggi tutti i bambini conoscono le arance, i mandarini ed i loro parenti. Accanto alle banane ed ai grappoli d'uva essi sono la frutta più importante del mondo e si possono comprare ovunque, proprio come i succhi da loro ottenuti, anche a New York, Pechino e Berlino.

## In India

La notizia degli splendidi frutti dorati si diffuse velocemente e giunse anche nel regno delle Indie, che si trovava dietro le alte cime dell'Himalaja. Anche lì tutti volevano mangiare questi frutti. Una prova di quanto questi frutti erano apprezzati è la divinità indiana Kuvera. Si tratta della divinità dell'abbondanza e del benessere e viene sempre rappresentata con un limone nella mano destra ed una mangusta nella sinistra.

Dalla Cina e dall'India gli agrumi si sono diffusi in tutto il mondo. Forse iniziarono il lungo viaggio - come nel disegno - sulla schiena dei cammelli, oppure con piccole imbarcazioni commerciali. In ogni caso presero innanzitutto la strada dell'Occidente.







## Alessandro Magno

In tutti i Paesi c'erano persone entusiaste per gli agrumi e piantavano gli splendidi alberelli. Circa 2500 anni fa, i frutti raggiunsero anche la verde Mesopotamia, che stava tra i fiumi Tigri ed Eufrate. Qui vivevano i popoli dei Sumeri, degli Assiri e dei Babilonesi che già allora conoscevano molte cose sull'agricoltura. Pensate che sapevano persino cuocere il pane. Noi siamo loro debitori per molte delle piante che usiamo, come per esempio il frumento e l'orzo. E non passò molto tempo che anche in queste fertili terre venisse avviata la prima piantagione di agrumi. Nell'anno 334 a.C. arrivò in Mesopotamia un ambizioso giovane macedone. Arrivò con un enorme esercito e voleva sottomettere l'intera Asia. Durante i 10 anni di campagna militare i Greci conobbero molte piante ed animali sconosciuti, tra cui anche le mele d'oro.

## Il popolo ebreo

Il popolo d'Israele soffrì molto a causa degli Assiri, dei Babilonesi, degli Egiziani e dei Romani. Durante la cattività babilonese gli ebrei conobbero i cedri, che chiamavano "mele persiche". Come simbolo di speranza e grazia, ancora oggi viene celebrata la Festa dei Tabernacoli, che dura otto giorni. Tipici di questa festa sono un particolare mazzo di rametti di palma, mirto e salice ed un agrume tutto speciale, l'Etrog. Simone il Maccabeo, che nel 135 a.C. conquistò la città greca di Jaffa, ordinò di progettare piantagioni per i lussuosi frutti per la Festa dei Tabernacoli. Del resto anche oggi arrivano da Jaffa dolci e succosi

agrumi. Nel 70 d.C. i Romani distrussero Gerusalemme ed il Tempio. Gli Ebrei si dispersero in tutto il Mediterraneo. Comunque essi utilizzavano l'Etrog per la Festa dei Tabernacoli. Per questo predisponavano, ovunque essi si trovassero, piantagioni di questo frutto.

## L'Impero Romano e le invasioni barbariche

L'enorme Impero di Alessandro Magno si disgregò dopo la sua morte e venne conquistato dai Romani. Essi portarono le mele d'oro a Roma, la loro nuova capitale. Roma era una magnifica città piena di lusso ed abbondanza. Ai Romani piacquero i frutti sconosciuti e li piantarono come decorazione in vasi presso i loro portoni. Essi usavano le foglie sempreverdi come antitarme per i loro vestiti di lana e scoprirono che con l'aroma dei frutti si potevano aromatizzare e raffinare cibi e vino. Poiché il profumo dei frutti era molto simile a quello dell'albero del cedro, i Romani li chiamarono con il nome del cedro "Citrus". E questo è il nome che portano ancora oggi. Dopo secoli di benessere, l'Impero Romano iniziò a sgretolarsi. Disordini interni e Barbari provenienti dal Nord erano minacciosi pericoli. Nel periodo delle invasioni sopraggiunsero nuovi popoli invasori che attraversavano il territorio saccheggiandolo. Dei piccoli alberelli e dei terribili frutti acidi essi non sapevano cosa farsene e così gli agrumi finirono lentamente per essere dimenticati.



## Gli Arabi

I grandi conquistatori successivi, gli Arabi, venivano dall'Oriente. La leggendaria città di Bagdad era dimora del Califfo, il sovrano arabo, e città religiosa e della cultura araba. Così come prima Alessandria e Roma, ora Bagdad era il centro di una ricchezza indescrivibile; in questa città regnavano inimmaginabili ricchezze e benessere. Anche l'arte, le scienze e la medicina si erano sviluppate presso gli Arabi. Molti grossi libri furono scritti dagli studiosi arabi, come per esempio quelli sugli agrumi ed il loro uso.

Durante le loro campagne di guerra verso Occidente gli Arabi attraversarono il Mediterraneo ed arrivarono in Spagna. Naturalmente portarono con sé i loro frutti agrodolci preferiti. Non si mangiavano come frutta così come accade oggi, ma si utilizzavano per condire i cibi. Particolarmente ricercate erano le essenze e gli oli profumati derivanti dagli agrumi. Spesso si metteva del limone nell'acqua da bere perché la faceva diventare più buona e la rendeva più salubre. Così fu inventata la limonata!



I Romani.  
Acquerello di Luzie Löwe.

## Le crociate

Anche agli Arabi pur nella loro ricchezza non venne concesso un lungo periodo di tranquillità. L'Occidente spedì in guerra i crociati contro i Mussulmani, che furono costretti ad abbandonare le terre conquistate in Spagna, Sicilia e Palestina. Arrivarono così nelle mani dei crociati anche gli agrumi. I crociati si sorpresero di questi pregiati frutti degli Arabi perché erano contemporaneamente dolci ed aspri. Dai libri arabi si appresero anche i molteplici usi di questi frutti in medicina, cosmetica e cucina.

Alla fine del tredicesimo secolo erano noti ai paesi del Mediterraneo meridionale la limetta, il pummelo ed il limone, tutti agrumi aspri. Mancavano ancora i dolci frutti dell'arancio dolce e del mandarino.

## Cristoforo Colombo

Alla fine del quindicesimo secolo con Cristoforo Colombo gli agrumi arrivarono in America. Quasi tutte le navi, in questo periodo, portavano a bordo limette o limoni. Infatti si era capito che questi frutti aiutavano a combattere la terribile malattia da viaggio in mare, lo scorbuto. Tale malattia era provocata dalla mancanza di vitamine durante il lungo viaggio. Iniziava con la caduta dei denti e frequentemente portava i marinai alla morte. Oggi tutti i bambini sanno che le vitamine sono molto importanti per la salute e che si deve mangiare regolarmente frutta. In particolare gli agrumi contengono grandi quantità di vitamine. California e Florida nel frattempo sono divenute i

principali produttori di agrumi del mondo. Là ci sono enormi piantagioni, nelle quali si possono vedere alberi di agrumi fino all'orizzonte.

## Le aranciere

Nel quindicesimo e sedicesimo secolo anche in Germania arrivarono i frutti dorati. Inizialmente erano usati come medicina o condimento.

Alla fine del sedicesimo secolo arrivò nel Nord dall'Italia una moda totalmente nuova. Gli alberi di agrumi divennero le piante preferite di un'intera epoca. Ogni sovrano d'Europa cercava di dimostrare la propria forza e la propria ricchezza con la coltivazione di splendidi giardini, chiamati aranciere, in cui crescevano gli esotici aranci.

Luigi XIV a Parigi, l'imperatrice Maria Teresa a Vienna e Federico il Grande di Prussia avevano un'aranciera. Quanto più grande era il potere, tanto più grande era l'aranciera!

I piccoli alberi di agrumi furono portati perfino nella fredda Svezia, sebbene essi necessitino di molto caldo e di sole. Per il trasporto e la cura delle piante e per riscaldare le serre in inverno venivano spese inimmaginabili somme di denaro. I frutti raccolti nelle aranciere venivano portati nei laboratori delle farmacie di corte e lì usati per ogni sorta di acque profumate e di medicamenti.

Per esempio venivano dati ai bambini per combattere i vermi.



## Il presente

Oggi gli agrumi sono diventati dei cari e buoni amici degli uomini. Vengono coltivati in molte parti del mondo ed un sistema mondiale di commercio e trasporto permette di comprare durante tutto l'anno arance, mandarini e limoni. I bambini mangiano gli agrumi come frutti succosi e ricchi di vitamine, bevono il loro rinfrescante succo, si rallegrano per il budino, il

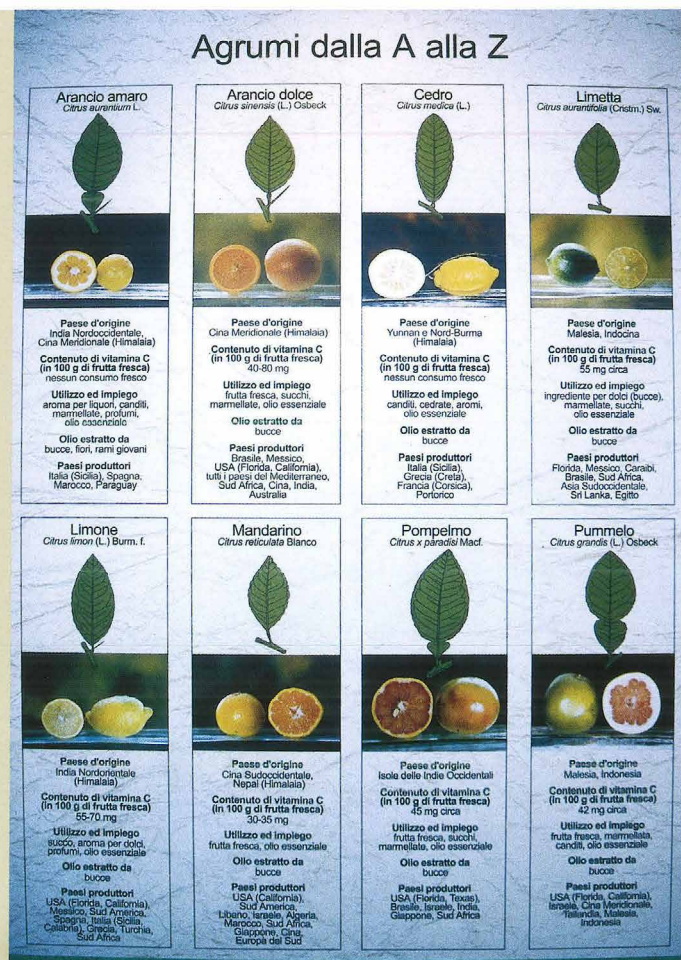
gelato ed i dolci di agrumi. Gli adulti usano profumi, detersivi e molte altre cose che contengono l'aroma di agrumi.

Il viaggio dai contadini cinesi fino ad oggi è molto lungo. In questo capitolo sono state raccontate solo alcune delle tappe di questo viaggio, le altre si possono scoprire nella mostra.

Cristoforo Colombo.  
Acquerello di Luzie Löwe.







Il pannello dedicato al genere *Citrus* L.

Il modello di fiore di agrume proveniente dal Museo Botanico di Berlino.

Fiori e foglie di limone e fotografati nella limonaia di Torri del Benaco.

Gli agrumi (cinese: chù; inglese: citrus fruits; francese: agrumes; italiano: agrumi; spagnolo: agrios, cítricos) fanno parte della famiglia delle Rutaceae che comprende circa 1600 specie e 150 generi, e al suo interno vengono classificati nella sottofamiglia delle Citroideae. Una importante caratteristica comune a tutte le varietà delle Rutacee è la presenza, nelle foglie, nei fiori e nei frutti, di ghiandole secretrici: da esse dipende il sapore e il profumo dei frutti, come pure il profumo spesso molto intenso dei fiori e delle foglie. La formazione di oli eteri servirebbe a fissare e trattenere prodotti di scarto e come efficace protezione chimica.

Tutti i rappresentanti degli agrumi sono piccoli alberi o arbusti, che possono raggiungere un'altezza media di 10 m. Hanno legno duro e relativamente chiaro, con anelli annuali in genere poco sviluppati e molto vicini l'uno all'altro. Stabilire l'età degli alberi degli agrumi per mezzo degli anelli annuali è reso difficoltoso dal fatto che spesso, in uno stesso anno, si formano diverse zone di crescita.

Ciò dipende dal fatto che gli agrumi possono avere nel corso di un anno diverse fasi di crescita: quella maggiore si verifica in primavera, poco prima della fioritura. I rami giovani degli agrumi, rispetto ad altri tipi di piante, rimangono più a lungo verdi (contenuto di clorofilla) e da ciò si deduce che sono attivi dal punto di vista della fotosintesi.

Un'altra caratteristica comune a molte specie di agrumi è la spina che si trova nell'ascella della foglia: grandezza, consistenza e durata di tale spina varia notevolmente da specie a specie e a volte anche da pianta a pianta di una stessa specie.



## Foglie

Le foglie di tutti gli agrumi sono sempreverdi e la durata di una singola foglia può variare da 15 mesi a tre anni. Sono sempre alterne, in genere spesse e coriacee e con numerose ghiandole oleifere; la forma può essere ovale o ellittica e la lunghezza va da 3-5 cm (kumquat) a 15-20 cm (cedro).

Il margine è più o meno dentato o crenato, solo le foglie dell'arancio (*Citrus sinensis*) hanno sempre il margine intero. Gli stomi (aperture che permettono alla foglia di respirare) si trovano sempre nella parte inferiore e sono distribuiti su tutta la sua superficie. La nervatura è pennata e le singole nervature, da 6 a 10, vanno a congiungersi verso il margine della foglia: Il suo picciolo è più o meno alato e si distingue nettamente dalla foglia. La larghezza e la forma del picciolo alato costituisce una caratteristica importante che permette di distinguere una varietà dall'altra, o gruppi di varietà fra loro.

## Fiori

I fiori degli agrumi sono, nella maggior parte dei casi, ermafroditi e sempre con simmetria radiata. Si trovano singolarmente o a gruppo all'ascella delle foglie e hanno un diametro medio di 2-4 cm.

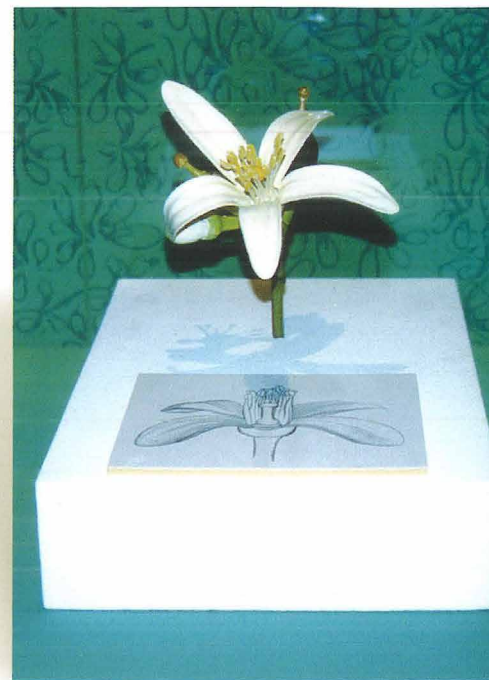
Per il loro alto contenuto di oli eteri emanano spesso un caratteristico profumo dolce-aromatico.

I sepal (4 o 5), di colore verde-giallo, sono relativamente piccoli e si congiungono in un organo a forma di calice o di vaso i cui resti spesso si possono vedere alla base dei

frutti maturi. I petali (4-5, a volte 8) sono in genere bianco-cera, raramente rossastri e di forma allungata; sono relativamente spessi, a volte quasi carnosì e presentano, come le foglie, numerose ghiandole oleifere. Gli stami, normalmente da 20 a 60, sono inseriti sul bordo di un disco e i loro filamenti sono attaccati l'uno all'altro formando una specie di tubo. Il disco, costituito da un ispessimento circolare, è munito di ghiandole e durante la fioritura secerne nettare in quantità variabile. Al centro si sviluppa l'ovario, sempre superiore, all'inizio molto piccolo e di forma sferica, che durante la maturazione assume la forma sferica schiacciata o ellittica caratteristica del frutto.

Lo stilo, che cade relativamente presto, si assottiglia verso l'apice e termina con uno stimma rotondo o schiacciato che pure secerne nettare.

I fiori vengono impollinati soprattutto dalle api che vengono attratte dal colore bianco lucente dei petali, dal profumo spesso intenso e dalla notevole quantità di polline di consistenza relativamente collosa. Recenti ricerche hanno dimostrato che molte specie di agrumi sono atte alla auto-impollinazione e all'auto-fecondazione. Ciò viene facilitato dal fatto che le parti maschili e femminili del fiore maturano contemporaneamente e che il polline degli agrumi ha la superficie collosa e ben strutturata. Da notare, inoltre, la particolare fertilità di incroci tra diverse specie e generi delle Rutacee, soprattutto nell'ambito della sottofamiglia delle Citroidee. Tale caratteristica ha permesso di ottenere molti ibridi coltivati per uso commerciale.



## Frutti

Dall'ovario, costituito da 8-12 carpelli sincarpici, si sviluppa il caratteristico frutto chiamato esperidio. La parte esterna del frutto, più o meno spessa e detta buccia, è costituita da due strati ben distinti, sia nel colore sia nella consistenza. Lo strato esterno (flavedo), il cui colore va dal giallo intenso all'arancione, è coriaceo e relativamente sottile, ad alto contenuto di carotenoidi e con numerose ghiandole oleifere. Il contenuto di oli eteri della buccia è molto alto e sbucciando il frutto si può osservare come questi fuoriescano in piccoli schizzi o a gocce. Lo strato interno (albedo) è bianco; il suo spessore varia da specie a specie, ed è caratterizzato da una consistenza spugnosa e da un contenuto abbastanza alto di pectina, vitamina C e di glucosidi.

La parte interna del frutto, che è quella più propriamente commestibile, è costituita da 8-12 spicchi più o meno facilmente separabili. Durante la formazione del frutto all'interno di ogni spicchio, delimitato da una pellicina, si sviluppano numerosissimi alveoli a forma di fuso e ricchi di succo che vanno a riempire gli spicchi, racchiudendo i semi che si trovano al centro, nella placenta. L'insieme di questi alveoli compressi fra di loro, viene definito polpa del frutto. Il succo è ricco di vitamine (fino a 80 mg. in 100 gr di succo), di acidi di frutto e di minerali. Nella parte centrale del frutto, e prolungamento del suo peduncolo, si trova il fascio vascolare che serve ad alimentare i semi.

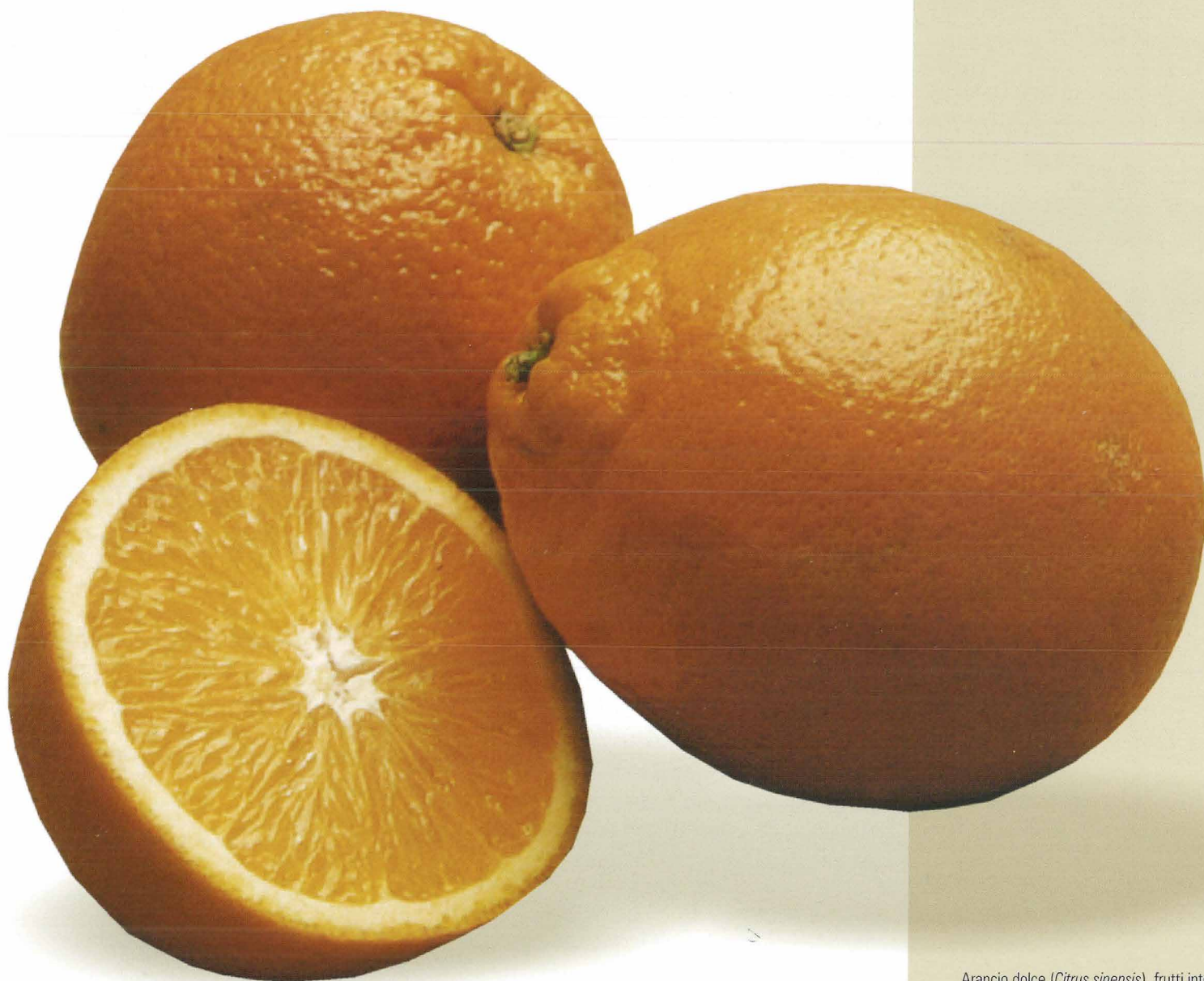
Un fenomeno interessante che si può osservare soprattutto nelle arance, è dato dai frutti gemelli che si trovano in commercio con il nome di Navel: nella parte superiore del frutto se ne trova un altro, in genere notevolmente più piccolo, pure suddiviso in spicchi.

Anche i semi degli agrumi sono interessanti dal punto di vista botanico. Se ne possono trovare da 10 a 40 per frutto ed hanno una buccia (testa) coriacea bianco-giallastra, a volte verdastra.

L'endosperma, tessuto cellulare che serve al nutrimento dell'embrione, non è presente nei semi degli agrumi, gli stessi cotiledoni fungono da riserva di sostanze nutritive.

In molti semi si possono osservare non uno, ma diversi embrioni (poliembrionia), di questi solo i più resistenti giungono a germinazione e fra essi uno solo deriva dall'ovulo fecondato. Gli altri si sviluppano in modo asessuale da tessuti femminili; da essi, a loro volta, si sviluppano piante assolutamente identiche, dal punto di vista genetico, alla pianta madre. Nel caso di alcuni tipi di agrumi, attraverso selezione, si è riusciti ad inibire nei frutti la produzione di semi, considerati "fastidiosi" per i consumatori.





Arancio dolce (*Citrus sinensis*), frutti interi  
e sezione mediana.

## Arancio dolce, portogallo - *Citrus sinensis* (L.) Osbeck



### Storia

L'arancio è una delle più antiche piante da frutto coltivate dall'umanità. Per i suoi frutti molto apprezzati a causa del sapore dolce e il profumo aromatico, viene coltivato probabilmente da più di 4000 anni. È provato che all'epoca della dinastia Han (206 a.C.-220 d.C.) veniva coltivato in molte regioni della Cina meridionale. Attraverso l'India gli aranci giunsero ben presto in Babilonia, dove, intorno all'800 a.C., ornavano i giardini pensili di Semiramide.

Oggi si ritiene che le specie dolci coltivate siano state introdotte in Europa solo all'inizio del XVI sec. da navigatori portoghesi. Nel giardino del Conte di San Lorenzo, nei pressi di Lisbona, sarebbe stato coltivato il primo albero di arance in Europa. Il termine italiano "portogallo" e quello albanese "portoghal", usati ancor'oggi per questo frutto, indicano il suo luogo d'origine europeo. Verso la metà del XVI sec. le arance giunsero in Italia e in seguito si diffusero rapidamente su tutte le coste del Mediterraneo. Una delle prime citazioni scientifiche dell'arancia è di G.B. Ferrari (1646) che la raffigura e descrive sotto il nome *Aurantium Olysiponense* (Arancia di Lisbona) o *Aurantium vulgare medulla dulci* (arancia comune dalla polpa dolce). In America i primi aranci furono introdotti da Cristoforo Colombo, che in occasione del suo secondo viaggio (1493) portò ad Haiti dei semi provenienti dalle Isole Canarie.

### Uso e lavorazione

L'arancia è di gran lunga l'agrumo più diffuso. Le arance vengono coltivate in tutti i paesi compresi tra il 40° parallelo Nord e il 35° parallelo Sud, e costituiscono il 70% di tutta la produzione mondiale di agrumi. Per le sostanze in esse contenute hanno un notevole valore nutrizionale, soprattutto per l'apporto vitaminico; oltre all'alto contenuto di vitamina C (40 - 80 mg. in 100 gr. di polpa) contengono altre 12 vitamine, fruttosio, destrosio, acidi organici e numerose sostanze minerali e aromatiche. Solo una parte relativamente ridotta del raccolto annuale di arance viene lavorata come succo o marmellate.

### Luoghi di coltivazione

Brasile, USA (Florida, California), Messico, tutti i Paesi mediterranei, Cina, India, Sudafrica e Australia.

### Varietà, specie e ibridi

Attualmente si conoscono in tutto il mondo più di 400 varietà di arance, 30 delle quali hanno rilevanza commerciale.

In base al colore della polpa vengono suddivise in tre gruppi principali, le bionde, le mezzo-sanguinelle e le sanguinelle.



Tra le arance bionde le più diffuse sono le Navel che presentano nella parte superiore del frutto un secondo gruppo di spicchi. I più importanti produttori di arance bionde nell'area mediterranea sono l'Algeria, il Marocco, la Spagna, la Grecia, la Turchia e Israele, a questi vanno aggiunti gli USA, il Sudafrica e l'Australia. Arance bionde sono pure la varietà "Jaffa" coltivata in Israele, la sudafricana "Outspan" e la californiana "Sunkist".

Le mezzo-sanguinelle si caratterizzano per il colore leggermente rossastro della polpa, mentre la buccia, diversamente dalle sanguinelle, è arancione. Le varietà più importanti sono il "Tarocco" siciliano e la spagnola "Blutaval".

Le sanguinelle sono il risultato di una mutazione del colore della polpa che è rosso-scura e della buccia che tende al rosso. Vengono coltivate soprattutto in Sicilia ed hanno un sapore più intenso ed aspro rispetto alle altre varietà di arance.

chinese: kan, tien cheng chù  
inglese: orange, sweet orange, coolie orange  
francese: orange, orange douce  
spagnolo: naranja, naranja dulce  
tedesco: Apfelsine, Orange  
olandese: appelsina

L'aggettivo latino *sinensis* sta ad indicare che la Cina è considerata il paese d'origine dell'arancia.



## Mandarino - *Citrus reticulata* Blanco



### Storia

Le varietà selvatiche di mandarini provengono, probabilmente, dai boschi montani del nord-est dell'India, del Nepal, del sud-est della Cina e del Vietnam.

I mandarini, insieme alle arance, sono gli agrumi coltivati da più tempo. In Cina, loro paese d'origine, sono da sempre considerati i più pregiati fra tutti i frutti di questa famiglia e per secoli furono riservati all'Imperatore e ai più alti funzionari.

In Europa questi frutti sono giunti solo all'inizio del XIX sec. A partire dal 1828 risultano presenti in area mediterranea, e intorno al 1842 sarebbe iniziata la coltivazione in grandi piantagioni. Il pregiato frutto cinese si diffuse parallelamente allo sviluppo di navi a vapore più veloci e impianti di refrigerazione di una certa grandezza. Verso la metà del XIX sec. il mandarino è stato introdotto anche negli USA e attualmente, con un raccolto a livello mondiale di 6,5 milioni di tonnellate all'anno, è, dopo l'arancia, l'agrume più prodotto nel mondo.

### Uso e lavorazione

I mandarini, come le arance, vengono consumati soprattutto come frutta fresca. In quantità notevolmente inferiore vengono lavorati per la produzione di conserve e dell'olio di mandarino usato in profumeria.

### Luoghi di coltivazione

Europa del Sud, Libano, Israele, Algeria, Marocco, Giappone, Cina, California, Sudafrica e America del Sud.

### Specie coltivate e ibridi

Anche nel caso dei mandarini la coltivazione e la selezione millenaria hanno portato ad un grande numero di varietà (più di 50).

Fra queste le più importanti sono:

I Tangerini (*Citrus reticulata* var. *deliciosa* (Tanaka) Swingle) il cui nome deriva da Tangeri, città del Marocco dove avrebbero fatto la loro prima comparsa; si tratta di arbusti con frutti relativamente piccoli, arancione-scuro e con piccoli semi.

I Clementini, un ibrido casuale tra mandarino e arancio amaro (*Citrus reticulata* x *Citrus aurantium*) trovato per la prima volta nel 1902 nel giardino di Padre Pierre Clement ad Algeri. Questi agrumi, in genere privi di semi, sono i primi a maturare nell'area mediterranea (già in ottobre e fino a dicembre). Luogo di coltivazione è soprattutto l'Africa nordoccidentale.

I Satsumas (*Citrus reticulata* var. *unshiu* Swingle) questa varietà, che prende il nome dall'omonima provincia giapponese, viene coltivata soprattutto in Giappone; le piante sono molto resistenti al freddo ed i frutti sono quasi sempre privi di semi.

I Temple o Tangor, si tratterebbe di un ibrido naturale tra mandarino ed arancio (*Citrus reticulata* x *Citrus sinensis*); i frutti sono molto dolci, ricchi di semi e la buccia è di colore arancione intenso (per es. il Mandora di Cipro).

I Tangelos, un ibrido ottenuto nel 1897 dall'americano Swingle tra mandarino e pompelmo (*Citrus reticulata* x *Citrus x paradisi*).



cinese: kan, jui-scheng-nu

inglese: mandarin, mandarin orange, tangerine

francese: mandarine, mandarinier

spagnolo: mandarina, mandarino, naranjo-cravo

tedesco: Mandarine

Sull'origine del nome non esiste un parere unanime. Secondo alcuni, questo agrume in Cina era considerato quello di maggior pregio e gli veniva attribuito, nell'ambito delle varietà di frutta, uno "status" paragonabile a quello dei Mandarini, alti funzionari cinesi.

Altri fanno derivare il nome dall'isola Mandara (Mauritius).

L'aggettivo latino *reticulata* fa riferimento a quel reticolo bianco, parte della buccia interna, che spesso sbucciando il frutto si stacca aderendo agli spicchi.



## Limetta - *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle



inglese: lime, sour lime, lime acide

francese: lime, citron vert

spagnolo: lima, limón

tedesco: Limette

Il nome italiano significa piccolo limone, mentre l'aggettivo latino *aurantifolia* sta ad indicare la somiglianza della foglia della limetta con quella dell'arancio amaro (*Citrus aurantium*).

### Storia

Si ritiene che il luogo d'origine della limetta sia l'Arcipelago malese (Malesia, Indonesia). Da qui si sarebbe diffusa sul continente asiatico, come pure in molte altre regioni tropicali e subtropicali. Attraverso l'India e la Persia, giunse in Europa nel XIII sec., come il limone (*Citrus limon*). All'inizio del XVI sec. navigatori spagnoli introdussero la limetta in Florida, in Messico e nelle Indie occidentali, dove in seguito si rinselvatichì. Da allora si è diffusa in molti paesi tropicali e oggi è, fra le varietà di agrumi "aspri", la più coltivata in quelle regioni.

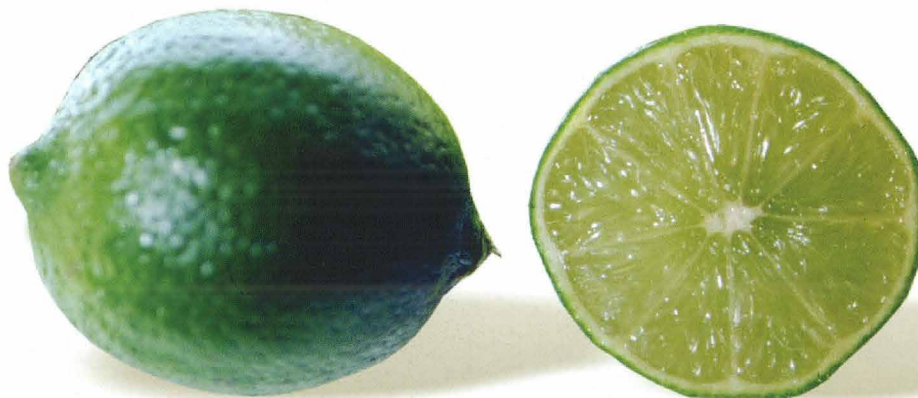
### Uso e lavorazione

La limetta è considerata il limone dei tropici ed è, tra gli agrumi, la meno resistente al freddo. Nei luoghi di coltivazione il succo che si ricava dai frutti (lime juice) viene utilizzato per la produzione di bibite, succo in forma concentrata (lime squash) e liquori. In India e

nell'Asia sudorientale i frutti vengono anche conservati e se ne ricavano confetture. Recentemente la limetta è stata introdotta anche sui mercati europei. Per la sua buccia molto aromatica e la sua polpa ricca di succo, la limetta costituisce una vera alternativa al limone: il suo contenuto di vitamina C non è molto alto, ma è ricca di calcio, potassio e fosforo.

### Luoghi di coltivazione

Sud-Est Asiatico, India, Sri Lanka, Egitto, Isole dei Caraibi, Florida, Messico, Brasile e Sudafrica.









## Pompelmo - *Citrus x paradisi* Macf.

### Storia

Prime notizie di questa varietà, probabilmente risultato di un incrocio spontaneo tra il pummelo e l'arancia (*Citrus grandis* x *Citrus sinensis*), si hanno a Barbados (1750) e in Giamaica (1789) dove, intorno al 1814, compare per la prima volta il nome grapefruit. All'inizio del XIX sec. il conte Odet Philippe, medico della Marina di Napoleone, introdusse questo frutto in Florida e dal 1880 viene coltivato negli USA a scopo commerciale.

### Uso e lavorazione

Il pompelmo viene apprezzato in tutto il mondo; la polpa e il succo contengono in gran quantità il

glucoside narangina che dà a questo frutto il tipico sapore leggermente aspro e amaro. Il contenuto di vitamina C del pompelmo (45 mg in 100 gr di polpa) sta fra quello dell'arancia e quello del limone. Oltre ad essere consumato come frutto fresco se ne ricavano succhi e conserve.

### Luoghi di coltivazione

I principali luoghi di coltivazione sono gli USA (Florida e Texas) e Israele; seguono il Brasile, l'India, il Giappone e il Sudafrica.

inglese: grapefruit, pomelo  
francese: grapefruit, pomelo  
spagnolo: pomelo, toronja  
tedesco: Grapefruit

Il termine inglese per indicare questo frutto significa "frutto a grappolo" in quanto, in quasi tutte le varietà, i frutti si presentano a grappolo. Il nome pomelo risulta da pomum (mela) e melo (melone), mentre l'epiteto latino paradisi sarebbe da ricondurre al fatto che a Barbados il pompelmo veniva chiamato "il frutto proibito".





## Pummelo - *Citrus grandis* (L.) Osbeck

### Storia

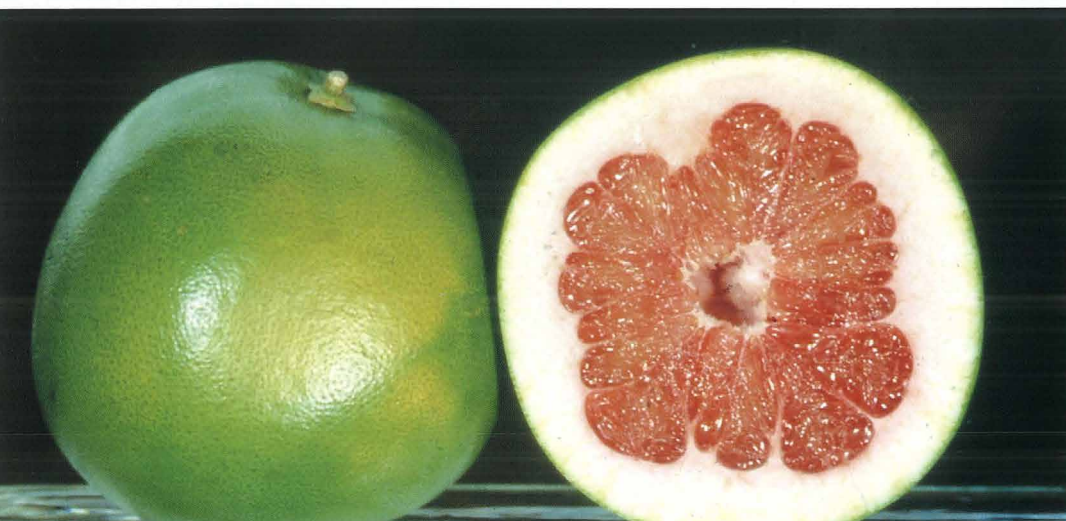
Dal suo luogo d'origine, l'area malese, il pummelo è giunto relativamente presto sul continente asiatico dove, probabilmente in Cina, è iniziata la sua coltivazione. Come le arance e i mandarini, anche i pummeli vengono indicati nelle antiche fonti cinesi come "frutti selvatici", o "delle montagne". La più antica citazione è probabilmente quella che si trova nel "Shu-king" (Libro della Storia), una raccolta di antichi documenti redatta da Confucio intorno al 500 a.C., dove, in alcuni cataloghi botanici, vengono nominati i "kü" (arance e mandarini) e gli "yu" (pummeli). Si ritiene che il pummelo sia giunto in Europa nel XII o XIII sec. come curiosità, e che nel XVII sec. il capitano scozzese Shaddock lo abbia portato a Barbados.

### Uso e lavorazione

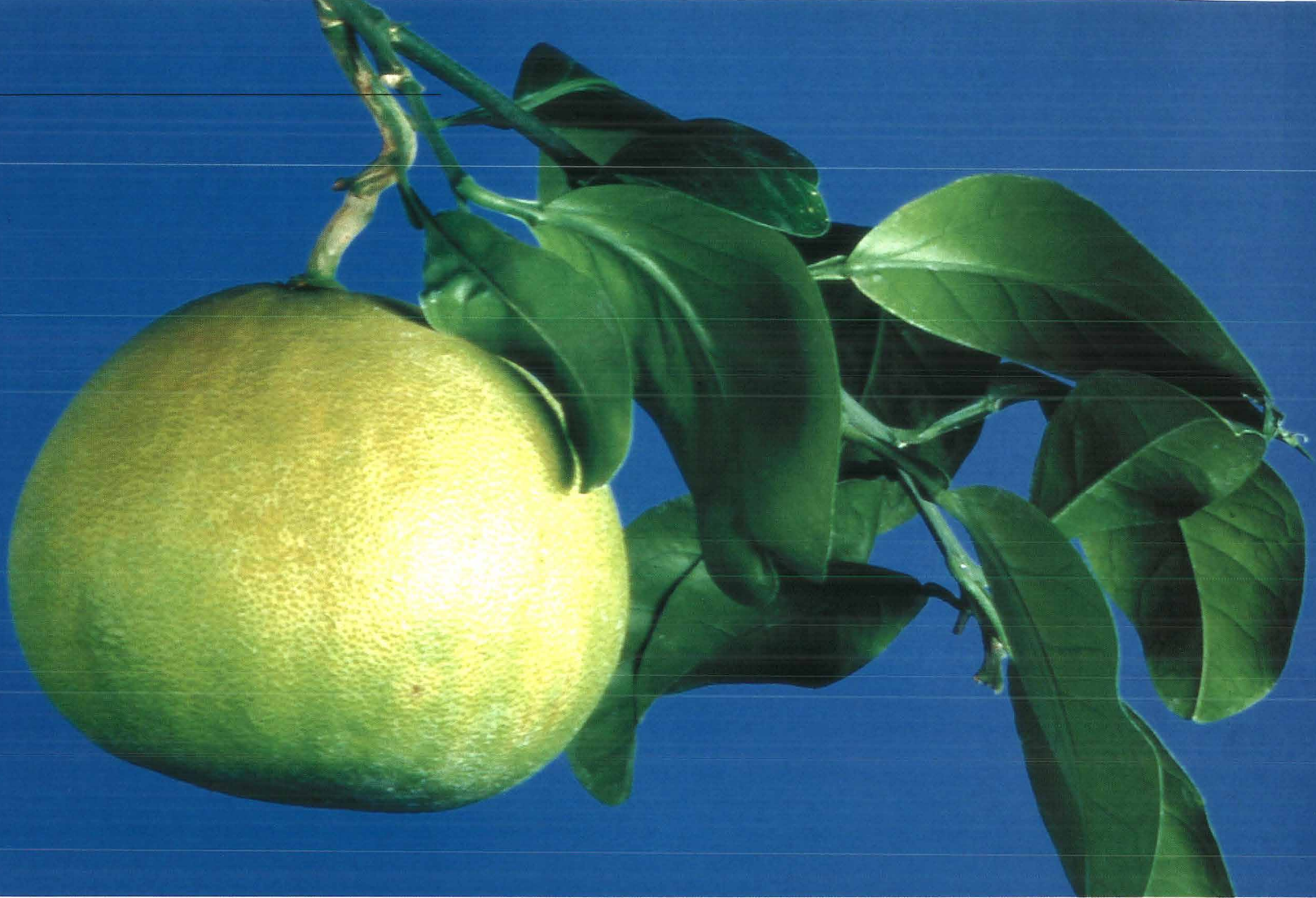
In Estremo Oriente il pummelo è un frutto molto apprezzato; si producono anche conserve di frutta e la buccia, spesso fino a 2 cm, viene candita. In occasione del Capodanno cinese è tradizione regalare pummeli sui quali vengono scritte frasi augurali. Nei Paesi europei questo agrume non è molto diffuso e spesso quelli che si trovano in commercio con il nome di pummeli sono in realtà pompelmi (*Citrus x paradisi*). Da alcuni anni, sono diffusi soprattutto i Pomelo, un incrocio ottenuto in Israele tra il pummelo e il pompelmo (*Citrus grandis x Citrus x paradisi*). Questi frutti, che molto spesso sono venduti con il nome di pompelmo, hanno polpa compatta e succosa di colore giallo o rosa ed hanno una grandezza media fra quella del pummelo e quella del pompelmo.

### Luoghi di coltivazione

Cina meridionale, Tailandia, Indonesia, Malesia, Israele e USA (Florida e California).







cinese: yu, chü-luan

inglese: shaddock, pomelo, pummelo, pompelmous

francese: pamplemousse

spagnolo: toronja, pomelo, pummelo

tedesco: Pampelmuse

olandese: pompelmoes

Il nome pomelo risulta da *pomum* (mela) e *melo* (melone).

L'aggettivo latino *grandis* sta a sottolineare la particolare grandezza del frutto.

## Arancio amaro, melangolo - *Citrus aurantium* L.

**cinese:** ch'eng, zhi shi  
**inglese:** sour orange, bitter orange, Sevilla orange  
**francese:** orange amere, bigaradier  
**spagnolo:** naranja agria, naranja amarga, toronja  
**tedesco:** Pomeranze, Bitterorange

Il nome arancio amaro sta ad indicare che per lungo tempo l'arancio e l'arancio amaro sono stati considerati come varietà dolce e amara di una stessa specie di agrumi. L'aggettivo latino *aurantium* deriva dal termine medievale *Pomus aurantium* (pomo d'oro), dal quale deriva anche il termine tedesco Pomeranze, che ne rappresenta un'abbreviazione.



Aranci amari sul lungolago di Gargnano.

### Storia

Sulla storia della coltivazione dell'arancio amaro, prima della sua introduzione in Europa, si sa relativamente poco. Le ricerche sono rese più difficili dal fatto che l'arancio amaro e l'arancio per lungo tempo sono stati indicati con lo stesso nome, in quanto considerati due varietà, quella amara e quella dolce, della stessa specie. Senza dubbio, però, in Cina come in Giappone, la coltura dell'arancio amaro risale ad epoca remota, probabilmente al III o IV sec. a.C.

In Europa l'arancio amaro è giunto 500 anni prima dell'arancio dolce. Probabilmente furono gli Arabi, che li portarono con loro lungo la via della seta per terra e per mare, a diffondere questo frutto in Occidente. Tra il X e XI sec. raggiunse il bacino del Mediterraneo e una sua prima documentazione si ha in Sicilia nel 1002.

Un'ulteriore diffusione nell'area mediterranea si ebbe tra il XII e il XIII sec., al tempo delle Crociate. In un'epoca in cui non erano ancora conosciuti le arance e i mandarini, venivano apprezzati il gusto e la ricchezza di oli eteri di questo frutto, che si diffuse rapidamente anche per la bellezza dei suoi fiori. Alle Corti di Venezia e di Ferrara non c'era banchetto senza l'arancia amara come frutto, spezia o ornamento. Una specialità culinaria della Corte di Francesco d'Este era il caviale preparato con pezzi di arancia amara, cannella e zucchero.

Dall'Italia centrale l'arancio amaro si diffuse al Nord, raggiungendo la Germania nel XVI sec.; in epoca barocca era l'agrume più coltivato nelle aranciere.

Poiché l'arancio amaro è molto usato come portainnesti e rinsevatichisce molto in fretta, oggi è presente in quasi tutte le regioni subtropicali.

### Uso e lavorazione

Quest'agrume è troppo amaro per essere consumato come frutto fresco o per ricavarne bevande; fin dai tempi antichi, però, le foglie, i fiori e i frutti vengono usati e lavorati in vario modo. Dall'arancio amaro si ottengono oli eteri ed essenze, usati soprattutto in profumeria, che si trovano in commercio con diverse denominazioni. Dai fiori si ricava l'olio Neroli, in passato chiamato anche Nafa; dalla buccia il cosiddetto olio d'arancio amaro o Bigarade; dai rami giovani e dai frutti l'olio Petit-grain.

Con i frutti, inoltre, viene preparata la confettura d'arancia amara (anche detta marmellata inglese o di Siviglia). La buccia viene anche candita ed è usata per aromatizzare famosi liquori come il Grand Marnier, il Cointreau o il Curaçao. In Malesia i frutti maturi vengono sciropati, quelli acerbi conservati con sale o aceto o fritti nell'olio di cocco.

Da molto tempo, infine, l'arancio amaro è impiegato come base per gli innesti di aranci, limoni e pompelmi, che risultano più resistenti al freddo e ad una malattia delle piante chiamata gommosi.

### Luoghi di coltivazione

L'arancio amaro viene coltivato soprattutto in Italia (Sicilia), Spagna, Marocco e Paraguay.





## Bergamotto - *Citrus aurantium* L. ssp. *bergamia* Risso

### Storia

Originario probabilmente dei boschi montani dell'Asia sudorientale, sarebbe comparso in Italia meridionale (Calabria) per la prima volta tra il XV e il XVI sec., dove si diffuse rapidamente per il gradevole profumo della sua buccia. La coltura a scopo commerciale e la produzione dell'olio di bergamotto, uno dei componenti fondamentali dell'acqua di Colonia, risale all'inizio del XVII sec.

### Uso e lavorazione

Il bergamotto viene coltivato soprattutto per gli oli eterei contenuti nella buccia. L'olio di bergamotto è un'importante sostanza base nell'industria dei profumi, viene inoltre usato per aromatizzare tabacco e tè (Earl Grey). Principale importatore dell'olio di bergamotto, prodotto soprattutto in Italia, è l'industria profumiera francese. Il bergamotto, come pure l'arancia amara, non è adatto ad essere consumato come frutto fresco



per il sapore aspro e amaro della sua polpa. In Giappone il suo succo viene usato come l'aceto o il succo di limone.

### Luoghi di coltivazione

Il principale paese produttore (90 % del prodotto mondiale) è l'Italia (Calabria e Sicilia). Il bergamotto viene inoltre coltivato in Africa (Costa d'Avorio, Guinea) e in Brasile.

inglese: bergamot  
francese: bergamotte  
tedesco: Bergamotte

Il termine bergamotto deriverebbe dal nome della città turca Bergama, situata a nord di Izmir. Secondo fonti italiane quest'agrume si chiamerebbe così per via della sua somiglianza alla Pera bergamotta.





## Limone - *Citrus limon* (L.) Burm.f.



Frutti di limone della limonaia di Giuseppe Somadossi a Gargnano.

### Storia

Si ritiene che il limone sia originario delle zone boschive montane dell'India nord-orientale, alle pendici dell'Himalaya, dove ancora oggi, nelle valli di Kumaon e Sikkim, si troverebbero delle piante selvatiche. Anche in Nepal esisterebbero delle piante di limone selvatico particolarmente aromatico.

Sulla storia della sua coltivazione esistono pareri contrastanti, sia per quanto riguarda la regione e l'epoca della prima domesticazione, sia per quanto riguarda la sua diffusione. Probabilmente la sua coltivazione iniziò nel IV o V sec. d.C. in India, da dove, nell'VIII sec. si diffuse in Persia e successivamente nei territori che all'epoca si trovavano sotto il dominio arabo. Tra il X e XIII sec., infatti, il limone giunse con gli Arabi in Africa orientale, in Sicilia e probabilmente in Spagna. I Crociati, che l'avevano conosciuto in Siria e in Palestina, lo introdussero verso la fine dell'XI sec. in Riviera. In Italia e Spagna, inoltre, iniziò la coltivazione europea del limone: negli Annali di Genova del 1369 si parla per la prima volta di piante di limoni da

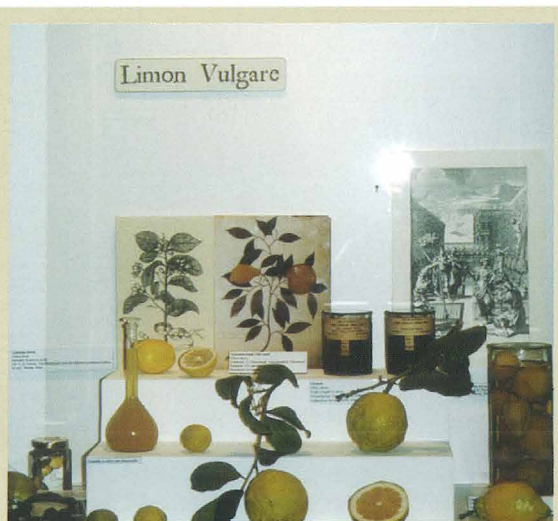
frutto. Nel 1493 Cristoforo Colombo li introdusse, insieme alle arance e ai cedri, in America (Haiti).

### Uso e coltivazione

Per il suo alto grado di acidità, il limone non è adatto ad essere consumato come frutto. Molto presto, però, si è imparato ad apprezzarlo per le proprietà antisettiche e dissetanti del succo, come pure per l'aromaticità della buccia che è anche ricca di oli eteri. Il limone ha un alto contenuto di vitamina C (circa 54 mg in 100 gr di polpa) e di acido citrico (fino al 7%). La preparazione di bevande rinfrescanti usando il suo succo con l'aggiunta di acqua, zucchero o miele ed altri ingredienti ha una lunga tradizione in Cina, in Mongolia e in Persia. Anche in Europa la limonata e il sorbetto al limone divennero presto assai popolari, tanto che nel XVII sec. in Francia si costituì la Corporazione dei venditori di limonata, i "Limonadiers" che furono i predecessori dei "Cafetiers". Con l'incremento dei viaggi e delle spedizioni per mare il

**cinese:** li-meng, ning meng  
**indiano:** limu, limung  
**inglese:** lemon  
**francese:** limonier, citron, citronnier  
**spagnolo:** limon  
**tedesco:** Zitrone

L'aggettivo latino *limon*, dal quale derivano i nomi usati in diverse lingue per indicare questo agrume, deriva a sua volta dalla parola indiana "limu" o "limun".





limone venne usato per combattere lo scorbuto, malattia che colpiva spesso i marinai dovuta alla mancanza di vitamina C. A questo scopo, nel XVI sec. navigatori portoghesi portarono delle piante di limoni all'isola di Sant'Elena per iniziarne la coltivazione e avere così delle vere e proprie fonti di approvvigionamento per i viaggi per mare. Dall'isola di Sant'Elena la coltivazione dei limoni si diffuse rapidamente lungo la costa occidentale dell'Africa, in Sudafrica, a Madera e sulle Azzorre.

Per ordine dell'Ammiraglio britannico tutte le navi inglesi dovevano avere a bordo provviste di limoni il cui succo doveva essere distribuito regolarmente ai marinai ai quali, per questo, venne dato il soprannome di "Limeys".

Anche oggi il limone è molto usato in cucina per creme, desserts, gelati, insalate e molte altre preparazioni. Per lungo tempo il suo succo è stato usato per la produzione industriale di cristalli di acido citrico, che oggi si ottengono con processi microbiologici. Anche la buccia, che è molto aromatica, viene usata in cucina e se ne ricava l'olio essenziale, usato in cosmetica e per la preparazione di liquori; dai prodotti di scarto dell'estrazione del succo e della produzione dell'olio si ricavano, a loro volta, pectina e melassa. Spesso il limone viene usato come portainnesti per colture di aranci, pompelmi e mandarini.

### Luoghi di coltivazione

I limoni vengono coltivati soprattutto nei Paesi mediterranei: Italia (Sicilia Calabria), Turchia, Grecia e Spagna. In America i maggiori produttori sono gli USA (Florida e California), il Messico, l'Argentina il Brasile e il Cile.



## Cedro - *Citrus medica* L.

cinese: kou-yüan, xiang yuan  
 inglese: citron  
 francese: cédrat  
 spagnolo: cidra, cedro, cedra  
 tedesco: Zitronat, Zedrat-Zitrone  
 greco: kedron  
 indiano: mahalunga

L'aggettivo latino *medica* deriva dalla Media, l'antico Regno orientale in corrispondenza dell'altipiano persiano occidentale, dove i Greci conobbero l'albero "dalle mele d'oro".

### Storia

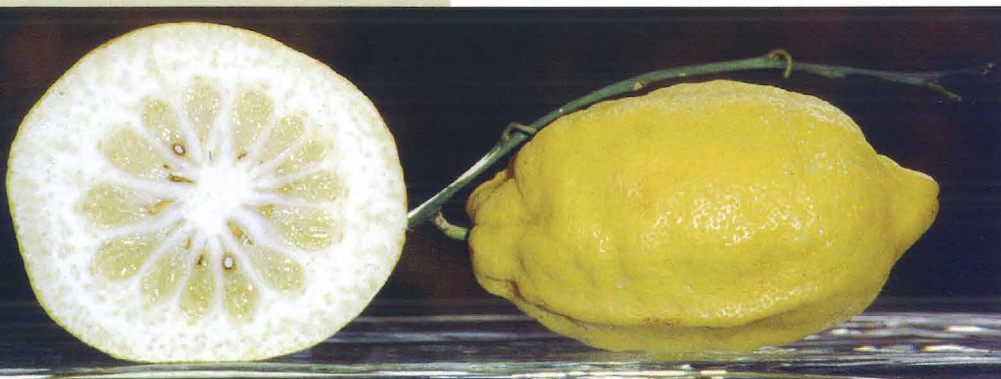
Oggi il cedro non è molto diffuso e, in confronto alle arance e ai mandarini, non ha una grande rilevanza commerciale. Il cedro è stato il primo agrume conosciuto dagli Europei. Molto apprezzato nei luoghi d'origine, si diffuse ben presto in Cina e in India da dove, verso il 500 a.C., giunse in Media e in Persia; qui gli studiosi al seguito di Alessandro Magno durante la campagna d'Asia (334-324 a.C.) fecero la sua conoscenza e lo chiamarono "l'albero dalle mele d'oro". La prima descrizione della cosiddetta "mela medica" o "mela persiana" è di Teofrasto (371-237 a.C.), un allievo di Aristotele.

Per la somiglianza dell'odore dei frutti al Cedro del Libano (*Cedrus libani*) e per il fatto che anche questo è efficace contro le tarme, i Greci chiamavano quest'agrume anche "kedromelon" (mela del cedro) o semplicemente "kedron" o "kedros". Il Poeta Virgilio (70-19 a.C.) indicava il Cedro con il nome di "mela d'oro", o "mela della felicità" (*felix malum*). A Roma il

Cedro giunse nel I sec. d. C. e Plinio (24-79 d.C.) latinizzò il termine greco "kedros" in *citrus*. In seguito alle invasioni dei Barbari andarono in gran parte perse le conoscenze relative al cedro, ritenuto un albero "di lusso" e "inutile" dei Romani. Quest'agrume è presente nella tradizione ebraica; una varietà chiamata "Etrog", infatti, ha un ruolo particolare durante l'annuale festa dei Tabernacoli (Sukkoth). Nel Medio Evo si riteneva, inoltre, che fosse efficace contro la peste; a questa credenza si ricollegano molteplici usanze presenti nell'area di lingua tedesca relative al cedro e, più tardi, anche al limone.

### Uso e lavorazione

Il cedro, come l'arancia amara, non è adatto ad essere consumato come frutto. La polpa è sgradevolmente acida ed è relativamente poca rispetto alle dimensioni del frutto che presenta, invece, una buccia molto spessa. La parte interna della buccia, l'albedo, è molto aromatica e ricca di pectina, caratteristiche queste che giustificano la coltivazione commerciale di questo frutto. La sua produzione è notevolmente inferiore a quella delle arance, ma ha una lunga tradizione: già nell'antichità la buccia del cedro veniva candita e anche oggi viene usata, così preparata, in pasticceria. Come duemila anni fa i frutti, raccolti ancora verdi, vengono tagliati a metà per rimuovere la polpa; la buccia esterna, dalla quale si ricava l'olio essenziale di cedro, viene divisa da quella interna che viene tenuta per circa un mese in recipienti con acqua salata; successivamente viene lavata e candita.



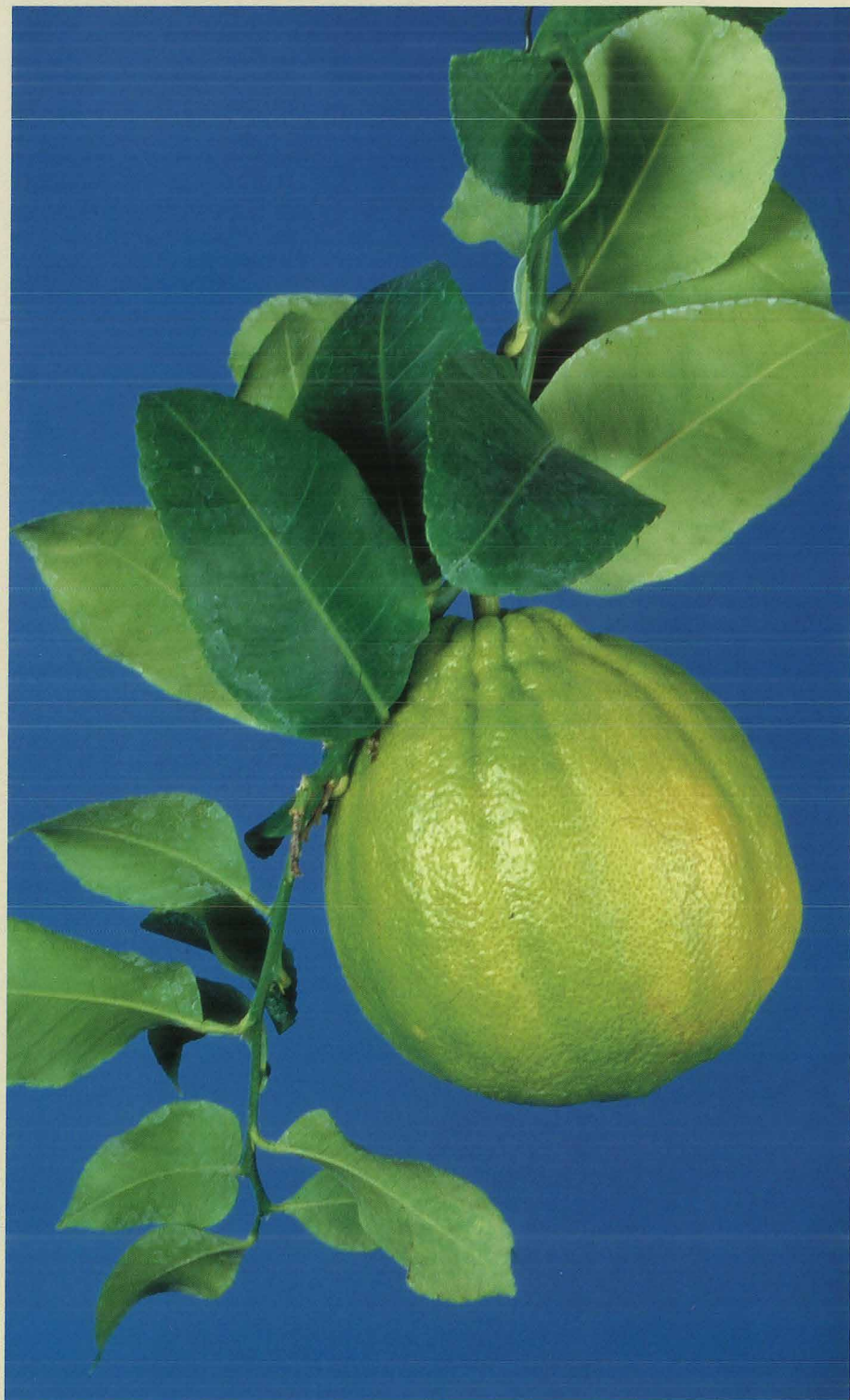


### Luoghi di coltivazione

I maggiori produttori sono l'Italia (Sicilia), la Grecia (Creta), la Francia (Corsica) e la Repubblica Portoricana.

### Note

A differenza degli altri agrumi, il cedro, oltre ad avere rilevanza commerciale, ha anche importanza simbolico-religiosa: la varietà "etrog", nell'ambito della festa ebraica dei Tabernacoli, rappresenta il frutto dell'albero biblico "hadar". La varietà "sarcodactylus" (cedro digitato, letteralmente "dito carnosio", detto anche "mano di Buddha") ha rilievo nella religione e nella simbologia buddiste.





Gli strati di cera e di sostanze conservanti con le quali vengono trattate le bucce delle arance e dei limoni impediscono, quasi, di sentire il delizioso e aromatico profumo di questi frutti. I tentativi di utilizzare questo profumo e di ottenere oli essenziali sono sicuramente antichi quanto la coltivazione degli agrumi stessi. Le prime documentazioni scritte sulla loro distillazione si trovano nei testi di Konrad Gesner (1555) e di Jaques Besson (1571). Gianbattista della Porta, nel suo

"Magia naturalis" (Napoli, 1589) illustra per la prima volta l'intero processo di distillazione della buccia del limone e dell'arancia. Allo stesso autore dobbiamo anche la prima esatta descrizione del procedimento per ottenere l'olio etereo di fiori d'arancio amaro o melangolo.

Quest'olio essenziale viene detto di Neroli dal nome della cittadina a nord di Roma, residenza del principe Flavio Orsini e di sua moglie, Maria de la Treouille, la





quale aveva creato un nuovo profumo a base di essenza di fiori d'arancio amaro, che aveva chiamato con il nome della sua città, e che fece conoscere alle Corti europee. Ancora oggi l'olio di Neroli viene ottenuto per estrazione a vapore dai fiori di arancio amaro.

Un olio essenziale simile, ma non così delicato, il cosiddetto "Petit-grain", si ottiene, sempre per estrazione a vapore, dai giovani rami, dalle foglie e dai piccoli frutti acerbi dell'arancio amaro.

Tra il XV e il XVI sec. fece la sua comparsa in Italia meridionale e precisamente in Calabria, una nuova specie di agrume che, per il delizioso profumo della sua buccia, si diffuse rapidamente. Ben presto iniziò la coltivazione di questo frutto chiamato bergamotto, coltivazione che fu ulteriormente incentivata dopo la creazione dell'acqua da toeletta "Aqua admirabilis".

A partire dal 1700 l'italiano Gian Paolo Feminis, emigrato a Colonia, iniziò la produzione commerciale dell'Aqua admirabilis che divenne famosa in tutto il mondo con il nome di "Acqua di Colonia". Nel 1704 Feminis fece brevettare la formula della sua Acqua di Colonia prima di trasmetterla ai suoi eredi Giovanni Antonio e Giovanni Maria Farina. Attualmente con il nome di "Eau de Cologne" vengono prodotti molti profumi con diverse composizioni.

L'olio di bergamotto, grazie alla sua particolare fragranza, viene usato anche per altre Eau de Toilette e profumi. Usato in forma concentrata, a differenza di altre essenze di agrumi, è molto persistente e armonizza con quasi tutti gli altri oli usati in profumeria, dando una indefinibile, piacevole nota e una squisita freschezza; rinvigorisce gli odori più

leggeri, evidenzia quelli latenti, attenua e migliora quelli troppo forti.

L'olio di bergamotto viene spesso usato per aromatizzare il tè (Earl Grey) e il tabacco da pipa. Per le sostanze fotodinamiche in esso contenute, da alcuni anni viene impiegato per la preparazione di creme solari e, inoltre, è un antisettico dall'odore gradevole.

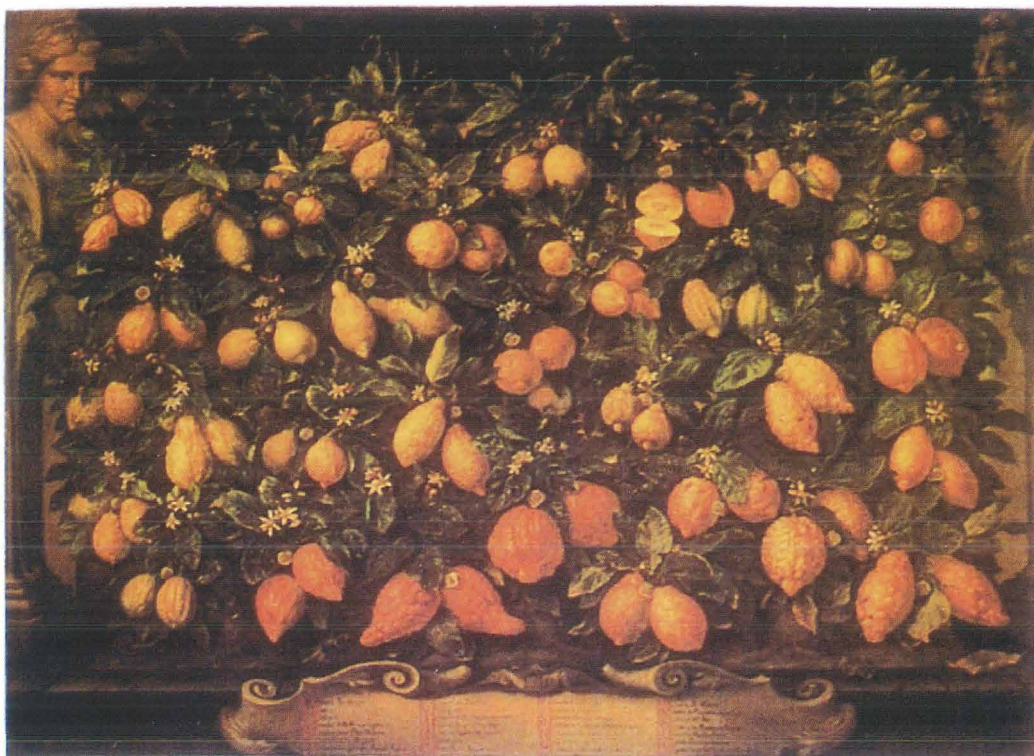
Dai prodotti di scarto del procedimento per ottenere l'olio essenziale si ricava la pectina, molto usata per la preparazione di paste, creme e saponi.

Dalla zona di Reggio Calabria proviene il 90% della produzione mondiale di bergamotto che corrisponde circa a 18.000 tonnellate di frutti all'anno dai quali si ricavano circa 100 tonnellate di olio essenziale. Altri produttori di olio di bergamotto sono la Costa d'Avorio, la Guinea e il Brasile. Principale importatore (80%) è l'industria di profumi francese.

Gli oli e le essenze di agrumi hanno un ruolo importante anche nell'aromaterapia che va sempre più diffondendosi.



"Acqua di colonia" da: Di Giacomo et al.,  
Il Bergamotto. Reggio Calabria, 1989.



## L'Acqua di Colonia

Una formula che corrisponde più o meno alla classica "Acqua di Colonia" è la seguente:

- 2 g di essenza di rosa
- 40 g di essenza di gelsomino
- 40 g di essenza di geranio
- 120 g di essenza di Neroli
- 40 g di essenza di lavanda
- 10 g di essenza di rosmarino
- 120 g di essenza di Petit-grain
- 240 g di essenza di bergamotto.

Tale composizione viene sciolta in 36 litri di alcool 94° e 4 litri di acqua di fiori d'arancio. La qualità e la particolare nota di questo profumo dipendono dall'accurata miscelazione dei suoi componenti e da un processo di maturazione di 2-3 mesi.

## Brevi note di aromaterapia

Non possiamo sfuggire al nostro olfatto.  
Possiamo governare tutti gli altri sensi.  
Possiamo chiudere gli occhi,  
possiamo spegnere la musica,  
evitare di toccare,  
però non possiamo smettere di respirare.

Francoise Sagan, Rizzoli Editore, Milano, 1974

## Essenza di arancio dolce

Viene estratta dalle bucce di arancio dolce pressate (*Citrus sinensis*). Anche i fiori dell'arancio dolce vengono distillati. Le foglie trovano impiego nelle fragranze per pot-pourri.

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Neroli</b><br/>L'olio di Neroli, che si estrae dai fiori di arancio, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p>                       | <p><b>Petit-grain</b><br/>L'olio di Petit-grain, che si estrae dalle foglie e dai fiori di arancio, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p> | <p><b>Essenza di arancio dolce</b><br/>L'olio di arancio dolce, che si estrae dalle bucce di arancio dolce, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p> | <p><b>Essenza di bergamotto</b><br/>L'olio di bergamotto, che si estrae dalle bucce di bergamotto, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p> |
| <p><b>Arancia amara</b><br/>L'olio di arancia amara, che si estrae dalle bucce di arancia amara, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p> | <p><b>Arancia dolce</b><br/>L'olio di arancia dolce, che si estrae dalle bucce di arancia dolce, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p>    | <p><b>Arancia amara</b><br/>L'olio di arancia amara, che si estrae dalle bucce di arancia amara, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p>            | <p><b>Arancia dolce</b><br/>L'olio di arancia dolce, che si estrae dalle bucce di arancia dolce, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p>   |
| <p><b>Neroli</b><br/>L'olio di Neroli, che si estrae dai fiori di arancio, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p>                       | <p><b>Petit-grain</b><br/>L'olio di Petit-grain, che si estrae dalle foglie e dai fiori di arancio, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p> | <p><b>Essenza di arancio dolce</b><br/>L'olio di arancio dolce, che si estrae dalle bucce di arancio dolce, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p> | <p><b>Essenza di bergamotto</b><br/>L'olio di bergamotto, che si estrae dalle bucce di bergamotto, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p> |
| <p><b>Arancia amara</b><br/>L'olio di arancia amara, che si estrae dalle bucce di arancia amara, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p> | <p><b>Arancia dolce</b><br/>L'olio di arancia dolce, che si estrae dalle bucce di arancia dolce, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p>    | <p><b>Arancia amara</b><br/>L'olio di arancia amara, che si estrae dalle bucce di arancia amara, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p>            | <p><b>Arancia dolce</b><br/>L'olio di arancia dolce, che si estrae dalle bucce di arancia dolce, è uno dei più preziosi oli essenziali.</p>   |





Aromaterapia: Antico rimedio, irrobustisce le difese immunitarie.

### Essenza di limetta

L'olio profumato si ottiene dalle bucce di limetta (*Citrus aurantifolia*).

Aromaterapia: attiva il metabolismo e la digestione, allenta la tensione e apporta nuovo entusiasmo.

### Essenza di mandarino

L'olio profumato si ottiene dalle bucce di mandarino pressate (*Citrus reticulata*).

Aromaterapia: calmante e riposante, in caso di agitazione da esami, febbre, inquietudine ed insonnia.

### Essenza di limone

L'olio profumato si ottiene dalle bucce di limone pressate (*Citrus limon*). Molto utilizzato come aromatizzante, soprattutto nei liquori.

Aromaterapia: buono per fegato, stomaco e tratto digestivo, aiuta in caso di gotta, reumatismi e problemi di pelle.

### Essenza di bergamotto

Viene estratta dalle bucce di bergamotto pressate (*Citrus aurantium* ssp. *bergamia*). Ha un ruolo da protagonista nell'Acqua di Colonia. Come olio da lampada è utile contro gli insetti.

Attenzione: aumenta la sensibilità della pelle alla luce!

Aromaterapia: contro acne ed eczemi, antisettico, antispasmodico.

### Neroli

L'essenza di Neroli viene distillata dai fiori di arancio amaro (*Citrus aurantium*). A partire dal XVI secolo è uno dei profumi più conosciuti.

Aromaterapia: calma il sistema nervoso vegetativo, aiuta in caso di insonnia, incubi e sonnambulismo.

### Petit-Grain

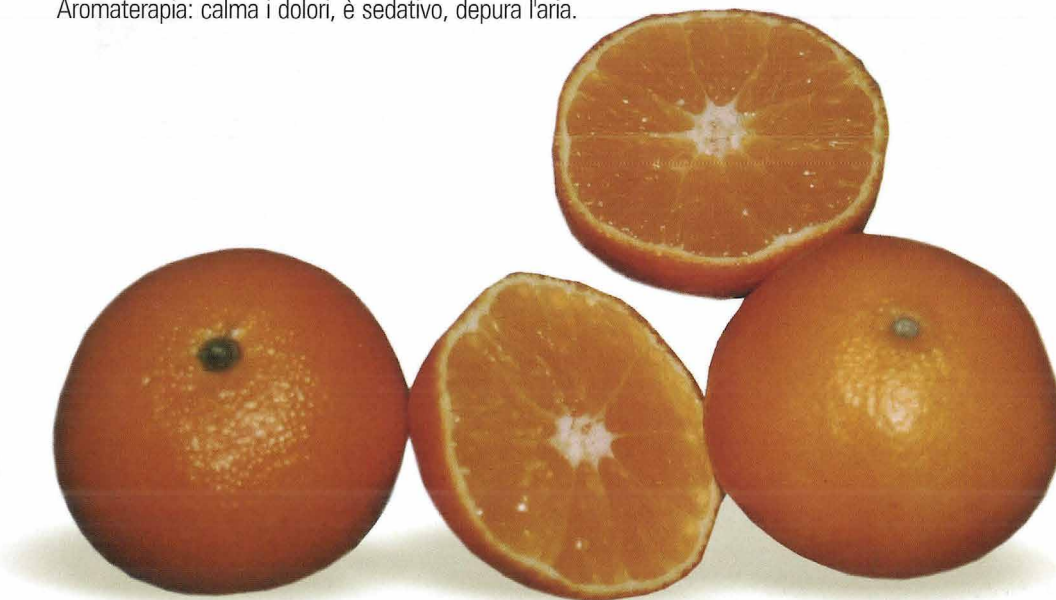
Il Petit-Grain viene distillato dai giovani frutti non ancora maturi, dalle foglie e dai germogli di arancio amaro (*Citrus aurantium*).

Aromaterapia: stimola i sensi, rafforza l'intelletto.

### Essenza di arancio amaro

Questa essenza viene estratta dalle bucce di arancio amaro pressate (*Citrus aurantium*).

Aromaterapia: calma i dolori, è sedativo, depura l'aria.



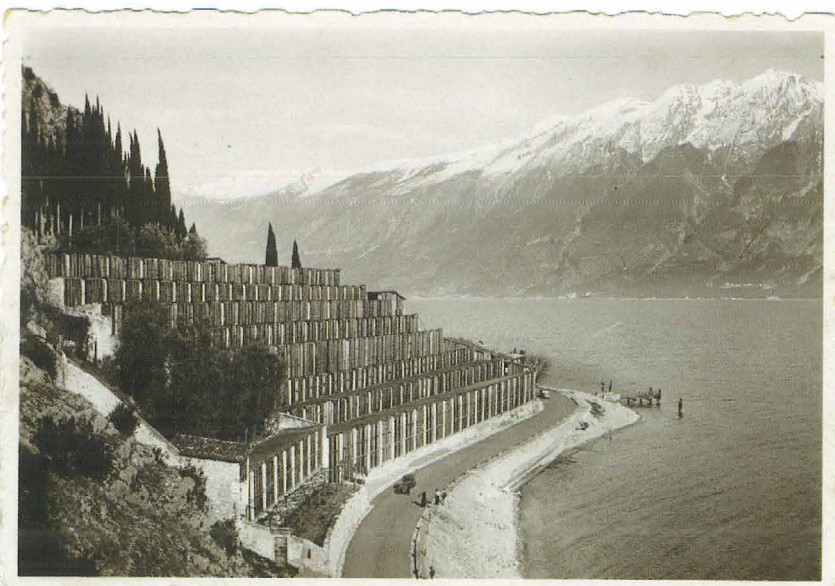
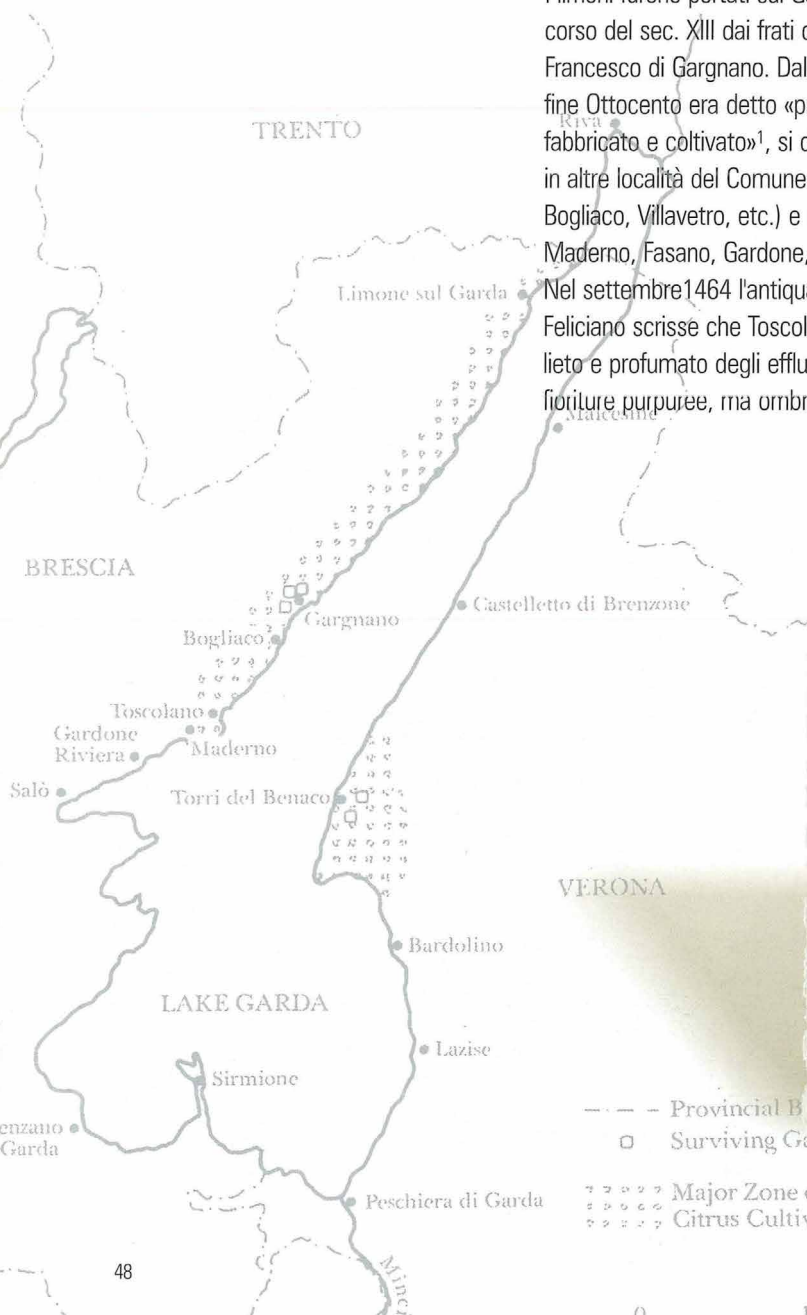
Domenico Fava

I limoni furono portati sul Garda dalla Riviera ligure nel corso del sec. XIII dai frati del convento di San Francesco di Gargnano. Dal loro giardino, che ancora a fine Ottocento era detto «primo, perché fu il primo fabbricato e coltivato»<sup>1</sup>, si diffusero successivamente in altre località del Comune (San Carlo, San Giacomo, Bogliaco, Villavetro, etc.) e quindi a Toscolano, Maderno, Fasano, Gardone, Tignale e Limone. Nel settembre 1464 l'antiquario veronese Felice Feliciano scrisse che Toscolano era «luogo non solo lieto e profumato degli effluvi floreali dei rosai e delle fioriture purpuree, ma ombreggiato altresì, per ogni

parte, dai rami frondosi di limoni e di cedri»<sup>2</sup>; nel 1483, a proposito di Maderno e Toscolano, anche Marin Sanudo riferì di «zardini de zedri, naranzari et pomi damo»<sup>3</sup>.

Nel Cinquecento Bongianni Grattarolo annotò: «Ha nella riva del lago per forse dieci miglia da Salò a Gargnano molti giardini, che di amenità non cedono a quei che scrissero i poeti di Atlante, di Alcino, e dell'Hesperidi, copiosi in ogni stagione dell'anno di tutti quei pomi ch'hanno la scorza d'oro, limoni, aranzi, pomi di Adamo»<sup>4</sup>.

Per proteggere piante e frutti dai non infrequenti rigori





invernali si usarono «taole e paglia». Jodoco da Berg descrisse i giardini, soffermandosi anche sui periodi dell'impianto, dell'innesto, della potatura, dell'irrigazione delle piante e della *spicànda* dei frutti<sup>5</sup>. Anche i provveditori veneti di stanza a Salò si occuparono degli agrumi; il 20 ottobre 1606 Leonardo Valier scrisse che «nelle rive et coste di Maderno, Toscolano et altre terre in quella parte verso Riva di Trento si ritrovano formati con arte et spesa giardini ameni et delitiosi con gran copia di frutti di tutte le sorti, et specialmente naranzi, limoni et cedri, de quali tanti se ne raccolgono, ch'essendo condotti nell'Alemagna et

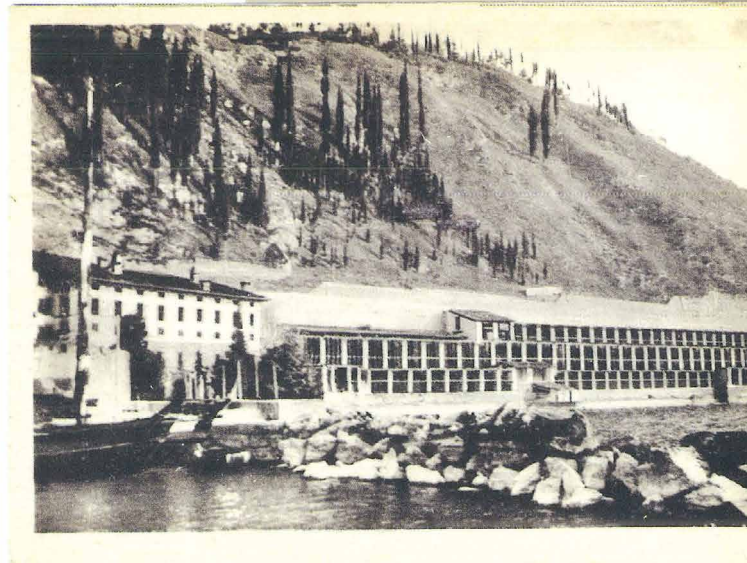
in quei luoghi superiori apportano perciò grossissimo utile ai patroni, onde li terreni vagliono sino scudi 200 il campo, vendendosi non a ragion di campo, ma a ragion d'arbori»<sup>6</sup>.

Nel Settecento la famiglia Bettoni, di Bogliaco, fece dell'agrumicoltura un'industria: costruì vaste serre a Bogliaco e a Limone e, per gestire l'esportazione dei limoni, sostenuta dalla Serenissima, nell'Europa nord-orientale, costituì la ditta "Francesco Bentotti". Soprattutto grazie a loro, il litorale a nord di Salò, a quasi 46° di latitudine, divenne la zona di coltivazione di agrumi più settentrionale al mondo<sup>7</sup>.

La limonaia del Pra dela fam, in comune di Tignale (1935 ca.).

Limonaie a Gargnano (primi del Novecento).

La limonaia del porto, a Toscolano.



Domenico Fava



La limonaia del Tesöl a Limone sul Garda.

Limonaie a Limone (primo Novecento).

Il limone del Garda era apprezzato per le sue qualità "medicinali", per l'«acidità», l'«aromatica fragranza del succo e della corteccia», il «suo durar fresco più a lungo d'ogni altro»; a ciò si aggiungevano la sottigliezza e la lucentezza della scorza, la forma più rotonda, che facevano raddoppiare o triplicare il prezzo rispetto a quello dei limoni di altre zone d'Italia.

Le limonaie di Limone attirarono l'attenzione di J.W. Goethe che il 13 settembre 1786 passò in barca da Torbole a Malcesine: «Il mattino era magnifico, un po' nuvoloso, ma, al levar del sole, calmo. Passammo davanti a Limone, con i suoi giardini a terrazze su per il pendio dei monti; uno spettacolo di ricchezza e di grazia. L'intero giardino consta di file di bianchi pilastri quadrangolari che sono collocati ad una certa distanza l'uno dall'altro, su per il declivio del monte, a gradini. Sopra questi pilastri sono collocate delle robuste pertiche per coprire, in inverno, gli alberi che crescono negli intervalli. La lentezza della traversata favoriva l'osservazione e la contemplazione di questo piacevole spettacolo»<sup>8</sup>.

Gargnano fu il centro dell'agrumicoltura gardesana; l'8 marzo 1840 fu costituita tra i proprietari locali la "Società Lago di Garda"<sup>9</sup> con lo scopo di raccogliere, cernere e commercializzare i frutti.

Dei 6.799.282 limoni consegnati nel 1842 il 5% fu destinato al mercato gardesano, il 58% a quello italiano (Brescia, Bergamo, Verona e, soprattutto, Milano), il 37% al mercato estero (dall'Austria al nord Europa). Nel 1846 la "Società" aprì un'agenzia a Vienna e una filiale a Milano, nel 1857 altre due filiali a Trieste e a Praga; nel decennio 1840-49

commercializzò in media, annualmente, 4.147.000 limoni, in quello successivo 4.436.000. Nel 1852 si contavano a Gargnano 12.000 piante per una produzione di circa 7.500.000 limoni; l'entrata totale nei magazzini della "Società" dal 1856 al 1865 fu di circa 40 milioni di limoni; il prezzo medio dello stesso decennio fu di L. 5,53 per 100 limoni.

Tragici furono gli effetti della gommosi, una malattia che, a partire dal 1855, si diffuse nei giardini del Garda provocando il crollo della produzione e del commercio<sup>10</sup>. A ciò si aggiunsero, nella seconda metà del secolo, la concorrenza dei limoni delle regioni meridionali, prodotti a costi irrisori, essendo coltivati a cielo aperto, e la scoperta dell'acido citrico sintetico<sup>11</sup>. Via via furono chiuse filiali ed agenzie della "Società". Nel 1869 si produssero a Gargnano 1.950.720 limoni, nel 1899 1.764.819; nel decennio 1890-99 la produzione media annuale scese a 1.369.000. Anche a causa di alcuni rigidissimi inverni, su tutti quelli del 1928-29, la produzione dei limoni si ridusse ancora (nel periodo 1930-39, in media, 499.000 limoni all'anno).

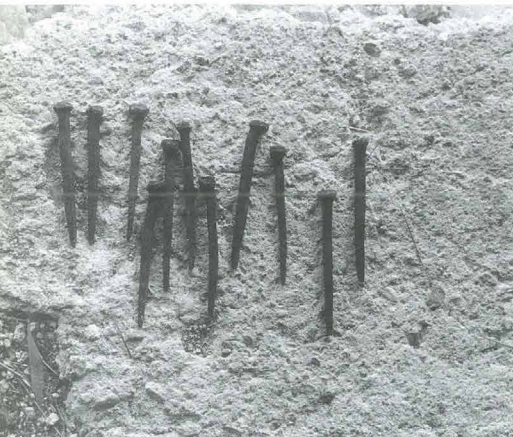






Domenico Fava

## La struttura della limonaia



L'acqua di un ruscello, una valletta riparata, il declivio di un poggio, la vicinanza al lago erano prerogative importanti nella costruzione di una limonaia, spesso strutturata su più ripiani (*còle*) collegati da scale in pietra.

Una massiccia muraglia la chiudeva da tre parti, garantendone l'esposizione verso est-sud est; in posizione centrale, o ad una delle estremità, si trovava il casello (*cašèl*), il magazzino per il deposito dei materiali di copertura.

Il tetto, spiovente all'indietro, s'appoggiava sui pilastri, legati tra loro, o con la muraglia, da grossi puntoni di castagno, del diametro di circa 30-40 centimetri, detti sparadossi (*sparadòs*); perpendicolarmente a quelli, in cinque-sei linee tra loro parallele, erano fissati con chiodi altri travi più sottili, i cantéri (*cantér*).

In vista dei primi freddi, a novembre si cominciava a coprire la limonaia: assi (*as*) per il tetto e, per il fronte solare, assi di mezzo (*mešì*), vetrate (*envédriàe*) e portiere (*üsére*), appositamente numerate.

Le assi erano in abete, spesse 3 centimetri, larghe circa 20 e lunghe 5-6 metri. Se ne accostavano due, se ne posava sopra una terza e si chiodavano insieme lungo la linea dei travetti più piccoli. Sul fronte solare si procedeva alla copertura sfruttando come orditura le tre travi in larice (*filaröle*), tra loro parallele, inserite nei pilastri della stessa *còla*, a tre livelli, bloccate ad un'estremità in una pietra ad incastro (*préa da filaröla*). Tra un pilastro e l'altro si fissavano in genere 5-6 assi di mezzo, 2-3 vetrate e 2 portiere.

Le tavole di mezzo, lunghe 5-7 m e larghe 20-25 cm, erano costituite da due assi sovrapposte, inchiodate, una più stretta dell'altra in modo da formare una controbattuta; erano fissate alle *filaröle* con cavicchi (*cavic'* o *biröi*), in legno, lunghi circa 10-12 cm, inseriti nell'*ocèl dele cavicie*.

Le vetrate, lunghe circa 5-7 m e larghe 50 cm, erano formate da un telaio e traversine in legno di abete che facevano da supporto ai vetri, quadrati o rettangolari; venivano appoggiate sempre per il lungo ai *mešì* e fermate con assicelle (*paserèle* o *galèc*), in legno, girevoli intorno ad un chiodo.

Le portiere, lunghe circa 5-7 m e larghe circa 50 cm, erano semplici tavole accostate in piano e unite con chiodi su tre assicelle trasversali; provviste di cardini, erano apribili.

A novembre la serra doveva essere ben chiusa.

Perappare (*stüpinàr*) ogni fessura si utilizzava dell'erba fatta seccare (*pàbol* o *pàpol*). Il proverbio imponeva: «A Sànta Caterìna, stüpinà, stüpinà!», a significare che il giorno di Santa Caterina, il 25 novembre, l'operazione doveva essere ultimata.

Il limone, pianta e frutto, soffre quando ci si avvicina alla temperatura di 0°C; allora si cominciava a *fogàr*, cioè ad accendere dei fuochi lungo i terrazzi, con pezzi di legno, frasche e rami.

Chiodi per le assi del tetto.

Pilastri, *filaröle*, *sparadòs* e *cantér*.







Domenico Fava

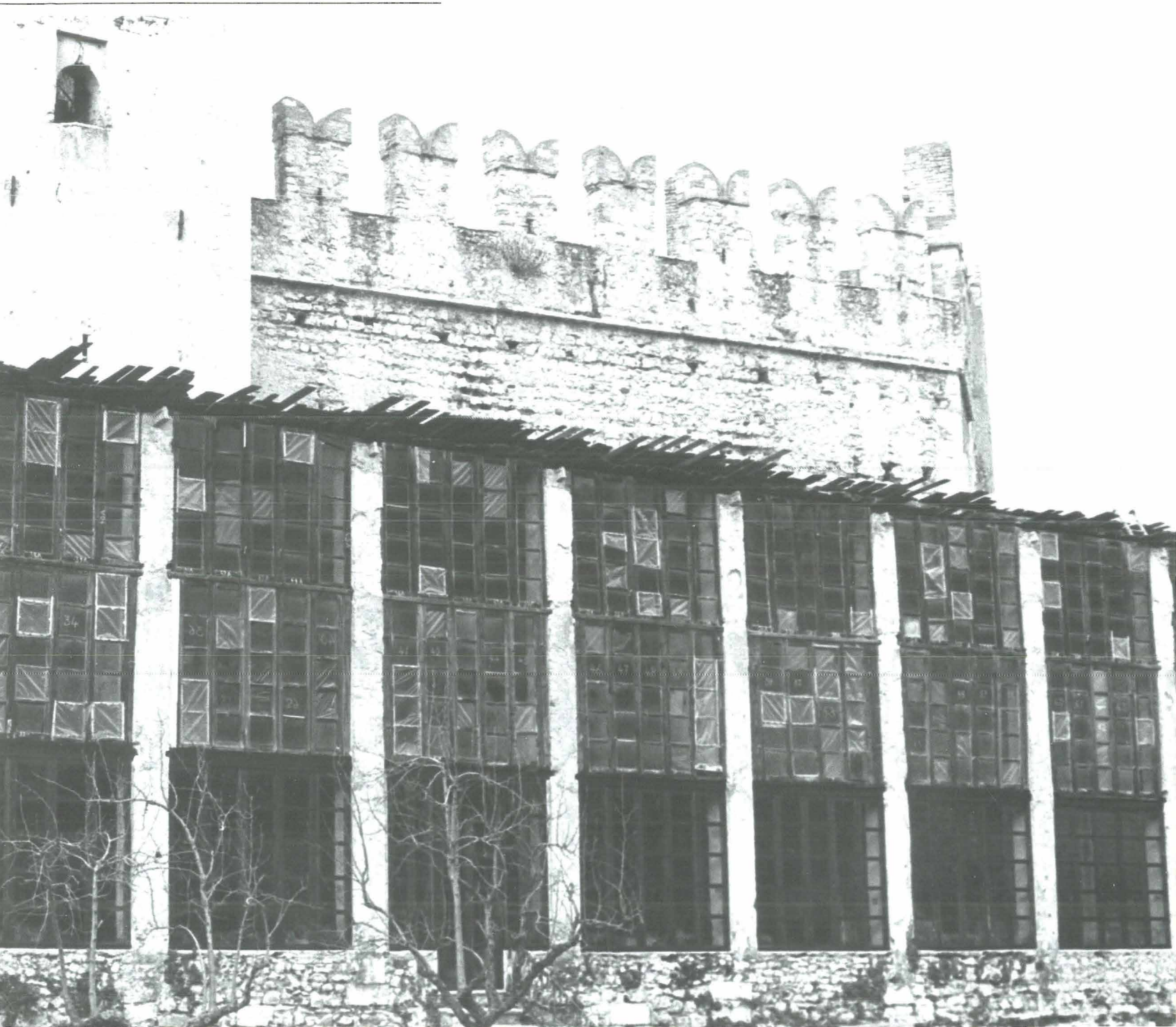


Una *còla* di una limonaia.

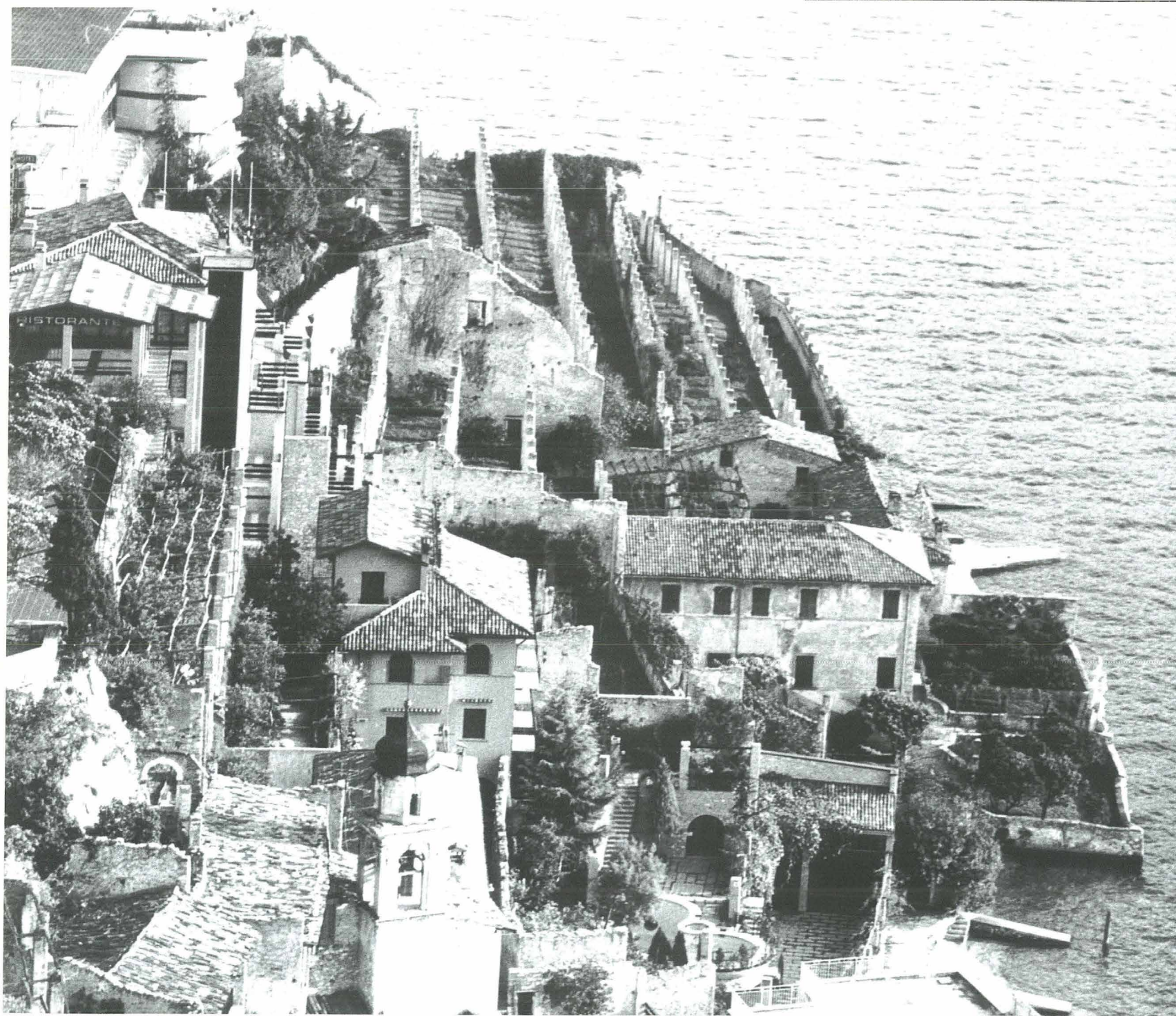
La limonaia del castello scaligero di Torri del Benaco (1985).



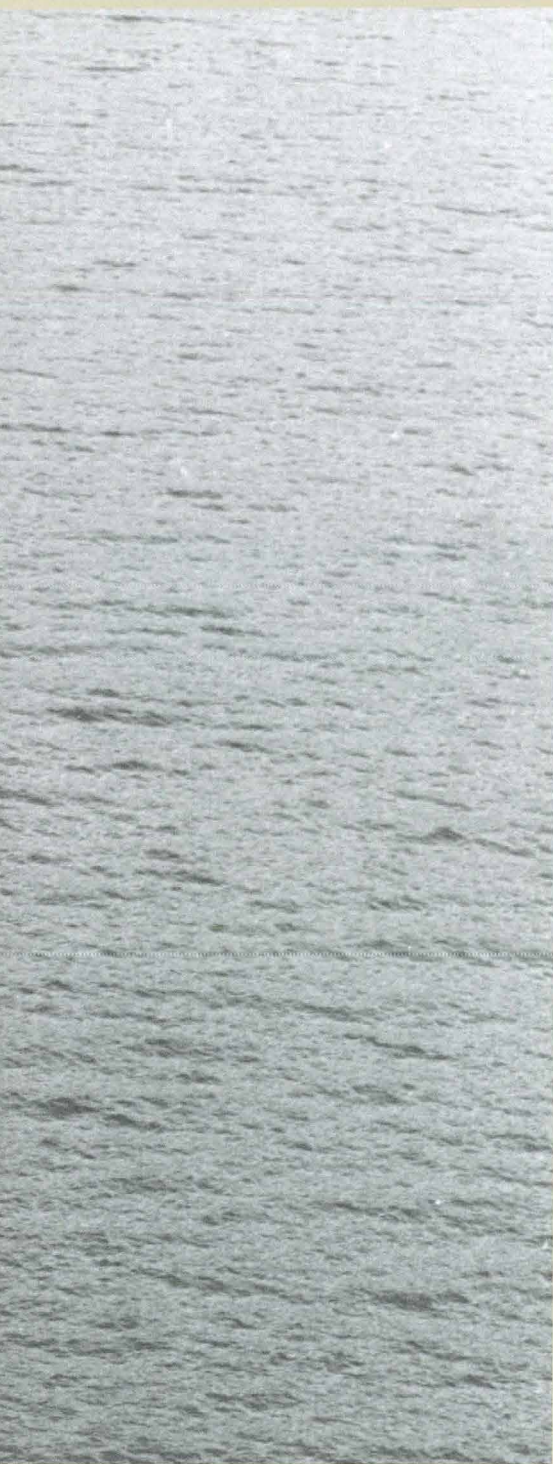












Una limonaia a Gargnano (primi Novecento).

Limone ai primi del Novecento.



Domenico Fava

## La coltivazione dei limoni

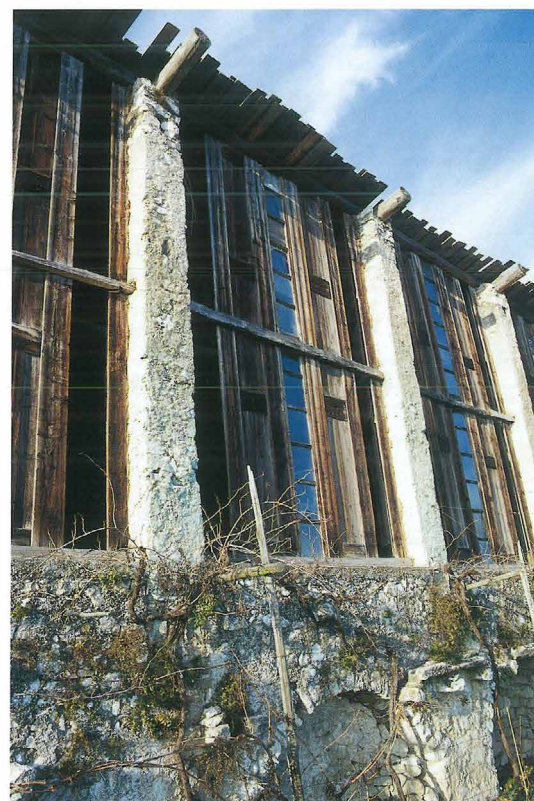


Ogni pianta nella serra aveva a disposizione una superficie di circa 16-20 metri quadrati, detta campo (*cap*) o campata (*campàa*); era il numero dei campi a definire l'estensione di un giardino. Già nel Cinquecento Agostino Gallo dettava alcune regole per la coltivazione dei limoni, raccomandando che le piante disponessero di un terreno grasso e ripulito dai sassi, che il letame fosse steso prima di zappare e con la limonaia ancora scoperta<sup>12</sup>. Oltre che concimare, si doveva tener pulito il terreno dall'erba, vangare, potare, irrigare, coprire e scoprire la serra. La raccolta (*spicànda*) dei frutti era fatta a mano, stando su appositi scalini o treppiedi; i limoni venivano posti in un sacco (*grümüàl*) in pelle d'animale.

I limoni fioriscono più volte all'anno. Alla prima fioritura di maggio fanno seguito quelle più moderate dei mesi estivi e autunnali. I frutti di maggio sono meno lisci e rotondi di quelli di giugno e luglio. Sono questi i frutti migliori, mentre sono meno pregiati quelli d'agosto. Fioritura e raccolta proseguono, ridotte, anche in settembre ed ottobre. Tenendo conto della produzione di un decennio, una pianta in piena attività forniva mediamente, nelle due principali raccolte di maggio e giugno, 500-600 limoni.

Molteplici erano gli usi cui erano destinati gli agrumi. Agostino Gallo scrisse che «si cavano denari non pochi da tutte le sorti delle piante... da i fiori de cedri per mangiarli nelle insalate, e per conservarli nell'aceto, o per condirli col mele, o col zuccharo; anco da quelli degli aranci e de gli altri simili per far delle acque nanfe pretiosissime. (...) degli'immaturo si fanno molti conditi delicati, come anco de gli arancietti si fanno

delle corone belle da vedere, e molto grate da odorar. Et i maturi, e belli si sa quanto sono in prezzo ne i conviti, nel confettarli, nel darli a gl'amalati, e nel ponerli nelle medicine (...). Et oltre che si cavano danari delle scorze de gli aranzi per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli arancietti e il pane speziato»<sup>13</sup>.







La lunga fila di pilastri in una limonaia (1985).

Particolare del fronte solare con *filaröle*, *mesì*,  
*envédriàe* e *üsére*.

Limone ai primi del Novecento.



Domenico Fava



Ricercata era l'acqua di cedro, prodotta a Salò dalla seconda metà del sec. XVIII per iniziativa di Antonio Bonardi e, dal 1840, di Luigi Patuzzi. Importante, a Gargnano, fu dal 1810 l'attività della ditta Paccagnella, attiva per oltre 160 anni. Nel 1882 la produzione si calcolava sui 100 hl annui; in seguito crebbe ancora: non era più soltanto un medicinale, ma anche una bibita. E alla fine del sec. XIX veniva esportata in Europa e in America.



Tausend Dank für die vielen  
nützlichen Bücher u. besonders für  
die von Paccagnella...





Interno della limonaia della Garbéra a Limone (primi Novecento).

Lorenzo Trevisani con il grümiàl.

Sardinér alla Garbéra (primi Novecento).

La limonaia del Pra dela fam (1995).



## Statistiche sulla produzione dei limoni nell'Ottocento

Sulla produzione dei limoni nei giardini di proprietà della famiglia Bettoni sono disponibili interessanti dati statistici; ad esempio, dal 1834 al 1840 le *spicànde*

alla Garbéra e a Reamòl, a Limone, fecero registrare i seguenti dati<sup>14</sup>:

|                          | 1834      | 1835    | 1836    | 1837    | 1838      | 1839    | 1840    |
|--------------------------|-----------|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|
| 1 <sup>a</sup> spiccanda | 161.550   | 220.600 | 25.633  | 79.151  | 70.525    | 85.092  | 101.350 |
| 2 <sup>a</sup> spiccanda | 72.675    | 206.512 | 32.170  | 48.990  | 96.456    | 68.020  | 77.225  |
| 3 <sup>a</sup> spiccanda | -         | 137.847 | 65.531  | 50.017  | 96.000    | -       | 41.475  |
| 4 <sup>a</sup> spiccanda | 591.705   | 72.767  | 66.636  | 80.780  | 126.605   | -       | 19.775  |
| 5 <sup>a</sup> spiccanda | 142.350   | 40.137  | 79.018  | 45.352  | 129.600   | 67.265  | 11.660  |
| 6 <sup>a</sup> spiccanda | 89.500    | 12.320  | 62.640  | 39.000  | 149.849   | 101.100 | 5.375   |
| 7 <sup>a</sup> spiccanda | -         | 13.950  | 29.005  | 15.200  | 222.704   | 107.506 | 2.280   |
| 8 <sup>a</sup> spiccanda | 88.650    | -       | 23.809  | 13.025  | 117.584   | 7.700   | 9.310   |
| Totale                   | 1.146.430 | 704.133 | 384.442 | 371.515 | 1.009.323 | 436.683 | 268.460 |

Dal 1871 al 1880, periodo successivo alla diffusione della gommosi, nelle limonaie dei Bettoni a Limone e a

Bogliacosi si ebbe un notevole calo del numero dei limoni mercantili, cioè di prima scelta:

| Anno | Lodovico Bettoni<br>Limone Garbéra | Lodovico Bettoni<br>Bogliaco | Francesco Bettoni<br>Limone Reamòl | Totale  |
|------|------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|---------|
| 1871 | 90.305                             | 68.418                       | 90.184                             | 248.907 |
| 1872 | 117.050                            | 82.665                       | 106.015                            | 305.703 |
| 1873 | 32.475                             | 51.500                       | 39.070                             | 123.045 |
| 1874 | 89.310                             | 95.575                       | 118.275                            | 303.160 |
| 1875 | 120.459                            | 58.690                       | 107.031                            | 589.340 |
| 1876 | 104.511                            | 97.950                       | 77.350                             | 279.811 |
| 1877 | 87.360                             | 91.175                       | 77.590                             | 256.125 |
| 1878 | 86.150                             | 120.250                      | 108.243                            | 314.643 |
| 1879 | 172.200                            | 124.550                      | 160.608                            | 457.358 |
| 1880 | 121.718                            | 74.670                       | 85.430                             | 281.818 |



Dal 1871 al 1875, i Bettoni commercializzarono  
1.570.155 limoni, la Società Lago di Garda 7.267.265:

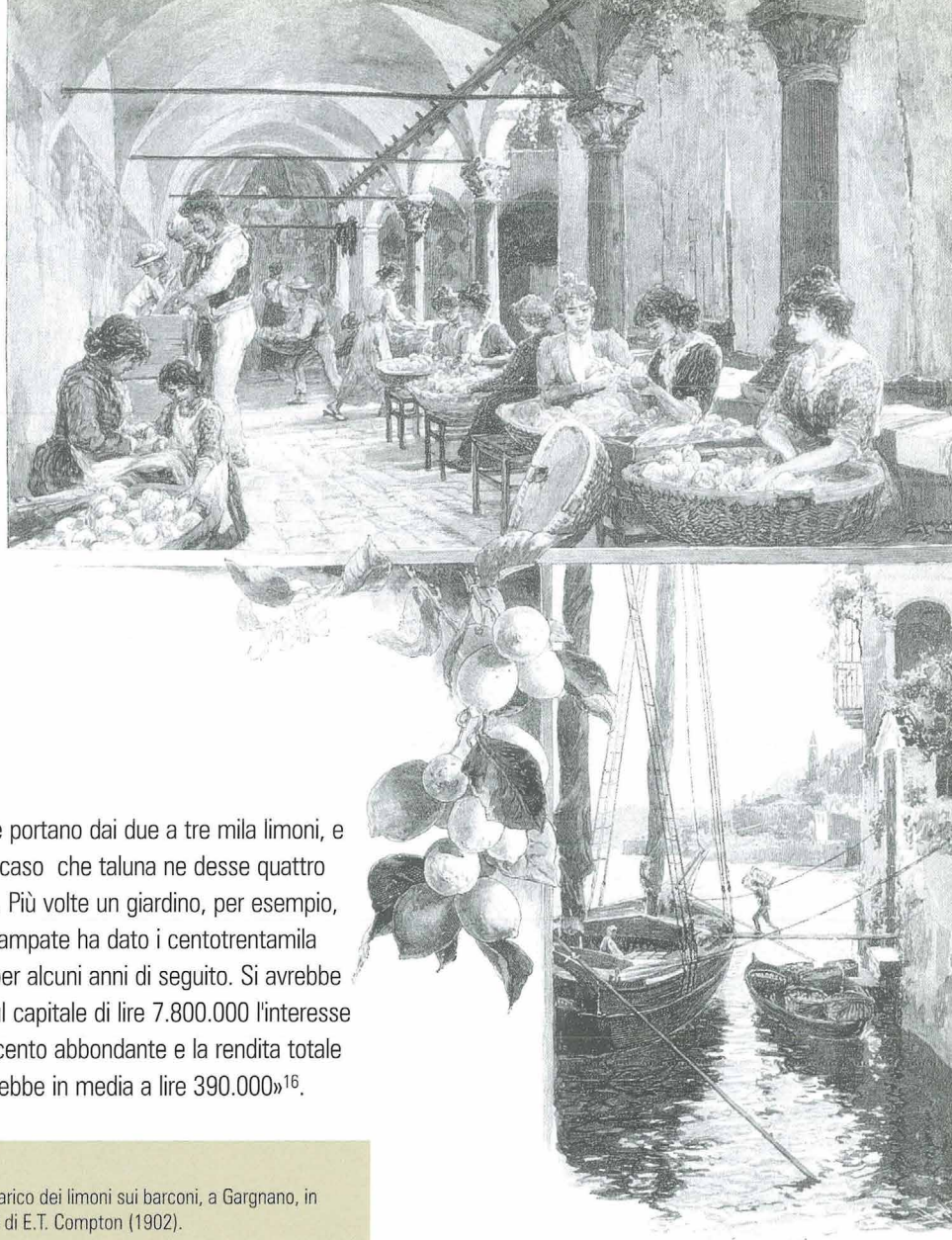
| Numero limoni della Società Lago di Garda <sup>15</sup> |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Anno                                                    | Limoni    |
| 1871                                                    | 2.087.863 |
| 1872                                                    | 1.505.372 |
| 1873                                                    | 682.227   |
| 1874                                                    | 1.836.316 |
| 1875                                                    | 1.155.487 |

Il prezzo di 100 limoni "mercantili" passò da L. 6,14 nel 1871 a L. 9,12 nel 1873, a L. 6,80 nel 1876, a L. 5,14 nel 1879; quello di 100 "non contabili", cioè di seconda scelta, da L. 2,34 nel 1871 a L. 4,67 nel 1873, a L. 3,30 nel 1874, a L. 4,24 nel 1875, a L. 2,41 nel 1879.

Calcoli sulla rendita complessiva dei limoni sono stati fatti da Lodovico Bettoni nel 1877: «Le campate costituenti i giardini della Riviera del Lago di Garda sono circa 30.000, così distribuite: quattordici ventesimi nel Comune di Gargnano, tre in quello di Maderno, due e mezzo in quello di Limone San Giovanni, e mezzo in quello di Toscolano. Il prezzo di ogni campata veniva valutato a L. 260, le spese di manutenzione ordinaria si calcolano a L. 8 per campo annue, e per ogni campo 500 limoni mercantili, il cui prezzo può calcolarsi a L. 4 ogni cento. Vi sono però

piante che portano dai due a tre mila limoni, e si diede il caso che taluna ne desse quattro mila e più. Più volte un giardino, per esempio, di cento campate ha dato i centotrentamila limoni, e per alcuni anni di seguito. Si avrebbe dunque sul capitale di lire 7.800.000 l'interesse del 6 per cento abbondante e la rendita totale nitida salirebbe in media a lire 390.000»<sup>16</sup>.

Cernita e carico dei limoni sui barconi, a Gargnano, in una veduta di E.T. Compton (1902).





Domenico Fava

## Due interventi di recupero: le limonaie del Pra dela fam a Tignale e del Castèl a Limone

La limonaia del Pra dela fam è aperta al pubblico tutti i mercoledì, dalle ore 15 alle 17; da aprile ad ottobre è visitabile anche il sabato dalle 15 alle 17 e la domenica dalle 10 alle 12.

Le limonaie, patrimonio storico ed architettonico del Garda, restano oggi a documentare un passato di lavoro e di fatica. Per salvarle sono stati promossi alcuni interventi significativi: a Tignale la Comunità Montana dell'Alto Garda ha ristrutturato tre *còle* del giardino del Pra dela fam, a Limone l'Amministrazione comunale ha rimesso in pristino la limonaia del Castèl. Restauri sono stati attuati o progettati anche a Toscolano Maderno e Gardone Riviera.

### La limonaia del Pra dela fam a Tignale<sup>17</sup>

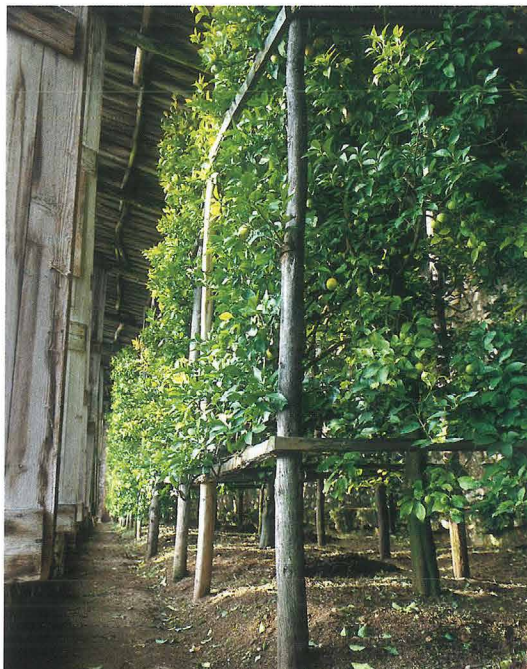
Il Pra dela fam è una minuscola striscia di terra sul lago tra le foci dei torrenti Baès e Piovere. Già nel sec. XVI il Grattarolo scriveva che vi si trovava «un portello con due case dishabitate, dove perché non si va etiandio se non per acqua, o per un altro sentiero non men malagevole» di quelli che da Campione salgono a

Prabione e Pregasio, e «non ci ha né molino, né forno, si dice il prato dalla fame»<sup>18</sup>.

Molte - secondo Silvan Cattaneo - le ragioni della denominazione, «una delle quali si può credere per esser vera, e questa è, che quasi sempre i naviganti, che vanno a Riva al mercato, che ogni Sabato, e parimente alle fiere, che due volte all'anno ivi si fanno, in questo luogo si soglion'incontrare in venti fastidiosi per traverso, ovvero al tutto contrari, onde talor son sforzati star su questo prato per tutto un giorno, e molte volte due, e mancandogli la vettovaglia (come avvien alle volte) gli convien ascendere per questo sentiero aspro, e difficile alla montagna a quelle ville lontane dal lago a procacciarsene, ed assai volte non ve ne ritrovano, ovvero stando ivi ad aspettare, ch'il vento cessi, vedersi venir meno dalla fame»<sup>19</sup>.

Con un atto del 27 luglio 1754 la famiglia Parisini di Gargnano venne in possesso, al Pra de la fam, del terreno su cui si costruì un primo giardino, oggi denominato "Giardino vecchio"; nel 1850 vi fu aggiunto, esposto più a sud, il "Giardino nuovo", su otto *còle*.

I due giardini del Pra, unitamente a quello appena più a nord denominato Àngerer o Àngher, sempre di proprietà Parisini, produssero limoni fino al primo Novecento: 68.936 nel 1907, 114.610 nel 1914, 145.344 nel 1920, 53.160 nel 1924, 44.307 nel 1927. Negli anni 1929-31 la strada Gargnano - Riva modificò l'aspetto del luogo: il "Giardino vecchio" fu abbandonato a se stesso; dalla metà degli anni Sessanta anche l'Àngher e il "Giardino nuovo" vissero anni incerti.



La limonaia del Pra dela fam (2001).





I proprietari cercarono soluzioni alternative, ma senza successo. Nel 1984 la Comunità Montana dell'Alto Garda avanzò una proposta di recupero di parte del "Giardino nuovo" a scopo culturale: tre *cò/e*, ciascuna con 25 campi, cedute in comodato, furono ristrutturate. Si rinforzarono i pilastri in muratura, fu sostituito il legname del tetto e quello di copertura del fronte solare, furono sistemate le canalette dell'acqua per l'irrigazione, furono messe a dimora nuove piante di limone in sostituzione di quelle morte per il gelo nel gennaio 1985. L'inaugurazione si tenne il 9 novembre 1985. Attualmente sono in produzione un centinaio di agrumi, tra cui 66 limoni.



Domenico Fava



## La limonaia del Castèl a Limone sul Garda<sup>20</sup>

Stretta tra le rupi della Mughéra e le vie Orti e Castello, si stende su sette piccole *còle*, per una superficie di 1.633 mq. La sua costruzione risale al primo Settecento. Passata dagli Amadei, ai Bertoni, ai Patuzzi, ai Girardi ai Polidoro, ai Segala, dal gennaio 1995 è di proprietà dell'Amministrazione comunale di Limone.

Tre sono stati gli interventi edilizi attuati: il primo nel 1997 per la costruzione di un muro, la sostituzione di *sparadòs* e *cantér* e la pulizia delle *còle*; il secondo nel 1999 per il rifacimento del tetto di un *casèl*; il terzo nel

2002-03 per il recupero conservativo di due *casèl* e di due *còle*, l'acquisto e la posa in opera dei materiali di copertura, la costruzione di servizi igienici, l'installazione dell'impianto elettrico.

Ora sei delle sette *còle* sono coltivate secondo i canoni tradizionali; vi sono in produzione una settantina di agrumi (cedri, limoni, aranci dolci ed amari, chinotti, pompelmi, mandarini e kumquat). Il *casèl* centrale funge da collegamento tra i terrazzi e sta per essere attrezzato come centro museale-didattico. La limonaia è stata inaugurata il 22 luglio 2004.

La limonaia del Castèl è aperta al pubblico il martedì e il venerdì, dalle ore 16 alle 18.

Veduta panoramica su Limone dalla limonaia del Castèl (2004).

Il *casèl* della limonaia del Castèl prima del restauro (2001).

La limonaia del Castèl a Limone sul Garda (1988).









## Bibliografia

- 1 - L. BETTONI, *L'agricoltura nei contorni del Lago di Garda*, Milano 1877, p. 12.
- 2 - V. BERTAZZONI, Benaco, Mincio, laghi di Mantova, in AA. VV., *Goethe-Stendhal. Mito e immagine del lago di Garda tra Settecento e Ottocento*, Genève 1988, p. 7.
- 3 - M. SANUTO, *Itinerario di Marin Sanuto per la terraferma veneziana nell'anno MCCCCLXXXIII*, Padova 1847, p. 88.
- 4 - B. GRATTAROLO, *Storia della Riviera di Salò*, (ristampa e note a cura di P. Belotti, G. Ligasacchi, G. Scarazzini), Salò-Arco 2000, p. 66.
- 5 - J. DA BERG, *Benacus*, Verona 1546, pp. 40-45.
- 6 - A. TAGLIAFERRI (a cura di), *Relazioni dei rettori veneti in Terraferma*, vol. X, *Provveditorato di Salò Provveditorato di Peschiera*, Milano 1978, p. 42.
- 7 - Sul tema delle limonaie sul Garda si vedano: F. CRESCINI, *Quel che fu e quel che resta dei giardini benacensi*, Roma 1965; D. FAVA, *I limoni a Limone sul Garda, Tremosine* 1985; M. TREBESCHI, D. FAVA, *Limone sul Garda. Il territorio, la società, l'economia di un borgo dell'Alto lago*, Brescia 1990, pp. 105-111; G. CIGOGNETTI, *Le limonaie*, in *"Atlante del Garda. Uomini, vicende, paesi"*, III, Brescia 1992, pp. 107-114; A. CAZZANI, L. SARTI, *Le limonaie di Gargnano. Una vicenda, un paesaggio*, Brescia 1992; D. FAVA, M. TREBESCHI, I. Bettoni e l'agricoltura gardesana. *Le limonaie a Limone*, in V. ZAMBONI (a cura di), *Carlo Bettoni. Economia e cultura nella "Magnifica Patria" del XVIII secolo*, Brescia 1994, pp. 53-93.
- 8 - J.W. GOETHE, *Viaggio in Italia*, Torino 1965, p. 76.
- 9 - Sulla "Società Lago di Garda" si vedano: T. SAMUELLI, *Origine della Società Lago di Garda ed operazioni da essa compite durante un quarantennio*, Salò 1883; G. ERCULIANI, *La Società Lago di Garda. Sue origini - Scopi e sviluppo dal 1840 al 1940*, Brescia 1940; P. PASINI, *La Società "Lago di Garda" per la commercializzazione degli agrumi nel periodo 1800-1880*, in *"I cattolici bresciani e bergamaschi nell'età di Pio IX"*. Atti del Convegno, Brescia 1985, pp. 45-54; A. CAZZANI, *La Società Lago di Garda: uno storico fulcro dell'economia gardesana*, in AA. VV., *La chiesa di San Francesco e la Società Lago di Garda a Gargnano*, Brescia 1997, pp. 67-91.
- 10 - BETTONI, *L'agricoltura cit.*, pp. 25-30.
- 11 - L'acido citrico fu isolato dal succo di limone a fine Settecento ma la sua costituzione venne chiarita soltanto nel 1879, consentendone la fabbricazione industriale.
- 12 - A. GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Venezia 1584, pp. 147-148.
- 13 - *Ibidem*, pp. 143-144.
- 14 - ARCHIVIO BETTONI BOGLIACO, *Prima Notta. Incominciata li 7 agosto 1833*.
- 15 - BETTONI, *L'agricoltura cit.*, p. 23.
- 16 - *Ibidem*, p. 21.
- 17 - D. FAVA, *Il 'Prato della fame'*, in AA. VV., *La limonaia al Prà de la fam*, Brescia 1992, pp. 6-9.
- 18 - GRATTAROLO, *Storia cit.*, p. 36.
- 19 - S. CATTANEO, *Dodici giornate di ricreazione*, in *"Salò e sua Riviera descritta da Silvan Cattaneo e da Bongianni Grattarolo"*, t. I, Venezia 1745 (ristampa anastatica, Bologna 1970), pp. 11-12.
- 20 - D. FAVA, *La limonaia del Castèl, Limone sul Garda 2004*.









Numerosi erano gli attrezzi del *šardinér*, termine con cui sul Garda si definisce il coltivatore d'agrumi<sup>1</sup>. Oltre a quelli comuni all'olivicoltura, ce n'erano alcuni specifici del settore:

## Scali

Scala a pioli ad unica asta, di legno, di lunghezza dai 7 ai 10 m, usata per la potatura e la raccolta dei limoni. Il palo aveva alla base un diametro di 11-12 cm ed in punta di 5-6 cm. Lo *scali* da appoggiare al muro era un po' più corto e di diametro maggiore; era chiamato *scalinèl* o *pedàgn*. Fino all'altezza del 7°-8° piolo (*cavicia*) lo *scali* aveva sezione ottagonale; superiormente aveva sezione tonda. Le tre o quattro *cavicie* più vicine alla cima erano in ferro. Ogni *cavicia* era distante 38 cm l'una dall'altra. La prima in basso distava dal piede circa 12-15 cm; la cima era invece completamente libera per 100-170 cm.

## Parti dello scali:

### Pùnta / Punta

Era di abete (*paghéra*), tagliata in calar di luna e fatta stagionare per almeno dodici mesi in posizione verticale.

### Cavicie / Pioli

I pioli erano di legno o di ferro. Quelli di legno erano in pero corvino (*molvina*) o ciliegio selvatico (*serešöl*) oppure rovere (*rùer*), ricavati dopo la stagionatura dalla parte di fusto più vicina a terra (*pedüil*).



## Pè / Piede

Il piede (*pè*) era di ferro o di legno. Quello di ferro era di forma longilinea per poter essere conficcato nel terreno con il peso del corpo sulla prima *cavicia*. Il *pè* di ferro era normalmente costituito da un'unica punta.

## Scalèt o trepé / Scaletta o treppiedi

In legno d'abete, serviva in particolare per la potatura e per la raccolta dei frutti. Aveva pioli (*gavèl*) in numero da quattro a otto, ad una distanza di 38-40 cm l'uno dall'altro, ed un puntello (*puntèl*) imperniato all'estremità superiore che, in posizione d'utilizzo, poggiava a terra.

## Grümiàl / Sacca

Recipiente utilizzato per la raccolta degli agrumi. Era costituito da un telaio (*sèst*) in legno e da un contenitore in pelle d'animale (pecora, capra o asino). Veniva fissato alla vita del raccoglitore, con corda munita, ad un'estremità, della metà di un rocchetto (*rochèl*) in legno da inserire in un laccio dall'altra parte. Il cordone del *grümiàl* permetteva facili e rapidi spostamenti a destra e a sinistra. Per realizzare il *grümiàl* servivano anche spago e bastoni di nocciolo (*ninsöla*) o ciliegio selvatico oppure bagolaro (*pirléra*), tagliati in calar di luna, piegati ad U subito dopo il taglio.

## Bèna e scòrba / Cesta

La *bèna* era una grande cesta a forma ovoidale, in legno di frassino, di lunghezza massima di circa 1,80 m e larghezza al bordo superiore di circa 1,1 m. Poteva contenere quasi 0,80 mc di letame.

Partendo da una base munita di due stanghe longitudinali



d'appoggio, la *bèna* si realizzava intrecciando frasche (*sércoi*), con dritti verticali (*vérghe*). Più piccola della *bèna*, con fondo appena concavo, era la *scòrba*, con maniglie (*manìse*). Foderata di iuta, serviva per riporvi e trasportarvi a braccia i limoni; la *scòrba* priva di fodera serviva invece per il fogliame o il letame (*gràsa*).

### Barèla / Barella

Era costituita da due robuste stanghe di frassino poste longitudinalmente e da un piano di carico in abete (circa 1 x 1 m) con sponde su tre lati alte circa 20 cm (il lato libero era quello sulla destra dei portatori per facilitare lo scarico). Con la *barèla* si poteva trasportare fino a 0,25 mc di letame, un po' meno per i sassi (*balòc*).



### Tenàia da mondàr / Tenaglia

Tenaglia di ferro lunga circa 25 cm che, nella potatura (*mondaüra*) delle piante di limoni, era usata nelle operazioni di rifinitura. Era utile per il taglio minuto, ad esempio anche per i rami di salice (*salghér*) che, opportunamente tenuti a bagna, erano utilizzati come legacci (*stròpe* o *stropéi*).

### Scorsaröl / Levascorza

Lungo circa 50 cm, con una lama in ferro e, alle estremità, due pomoli in legno di noce, si utilizzava per togliere la scorza più superficiale ai pali di castagno (*pùnte*), alti 7-8 m, che venivano infissi verticalmente nel terreno per dare forma (*ensagomàr*) alla pianta di limone e sorreggerne i rami.

### Martèl dele ñicie / Martello

Martello in ferro con manico in legno usato per inchiodare le assi di chiusura del tetto dei giardini. Era dotato di due penne (*ñicie*); si usava anche per raddrizzare i chiodi (*ciò da sàrdi*) che si storcivano.

### Càva ciò / Levachiodi

Era un robusto attrezzo di ferro lungo circa 40 cm, privo di manico, con un'estremità piatta (*pènola*) e l'altra ricurva all'indietro munita di due piccoli corni (*ñicie*). Rispetto al *martèl dele ñicie* permetteva di agire più energicamente. La *pènola* serviva per smuovere le assi prima di schiodarle (*des-cioàr*); la parte ricurva serviva per far leva sulla

Piantumazione di agrumi nella limonaia del Castèl (2004).

Lo *scalét*.

Attrezzi da *sardinér*.

Ruggero Fava e Annibale Dagnoli, "custodi" della limonaia del Castèl a limone sul Garda.



capocchia (*capèla*) del chiodo. Per facilitare le operazioni di rimozione delle assi di copertura del tetto dei giardini, i chiodi (lunghe 7-8 cm, a sezione quadra) erano infissi solo per tre quarti.

Un *càva ció* con *ricie* più grosse e larghe era detto *liveri* e serviva per *des-cioàr* i grossi chiodi (*cavicie da sardi*) utilizzati per le travature del tetto.

### *Sapèl dal pàbol / Zappetta*

Zappetta con quattro denti (*còmi o rànfie*) da un lato e una lama (*sapèta*) dall'altro. Era utilizzato per "strappare" dal terreno il *pàbol*, erba insecchita, a volte appositamente mantenuta negli orti e nei campi, per tappare (*stüpinàr*) le fessure delle limonaie. Il *pàbol* veniva poi coperto da assi di colmo (*colmarise*); lungo la battuta superiore dell'*üséra* fuoriusciva con ciuffi (*bàrbe*) abbondanti.

### *Stüpinaröl*

In ferro, lungo circa 30 cm, era utilizzato per far penetrare il *pàbol* in ogni fessura. Questa operazione si compiva coi

primi freddi: "A *Santa Caterina* - 25 novembre -, *stüpinà, stüpinà!*"

Era senza manico e veniva impugnato nella mezzeria; da un lato aveva lama dritta, dall'altro ne aveva una ricurva per far leva, smuovere e far combaciare il legname di copertura. Sua variante era la *palèta da stüpinàr*, leggermente più corta e con manico in legno.

### *Anèi / Anelli per la cernita*

Cartoncini con fori circolari di diametro variabile fra i cinque e i sette centimetri; servivano per determinare le misure dei limoni da raccogliere nelle *spicànde*. C'erano anelli (*anèi*) anche per la cernita dei limoni prima del loro confezionamento in casse e cassoni.

### *Càse / Casse*

Casse in legno, dello spessore di 1,5-2 cm, a forma di parallelepipedo, lunghe 70-80 cm, larghe 35-40 cm, alte 25-30 cm; a seconda della grandezza potevano contenere da 500 a 1.000 limoni. Più o meno robuste in base alla lunghezza del viaggio che dovevano compiere e del mezzo di trasporto, portavano i nomi del mittente e del destinatario; erano accuratamente numerate.

1-Si veda D. FAVA, J. FAVA, *La limonaia* in G.B. MUZZI, *La memoria delle cose. Il lavoro e i giorni delle genti delle colline e dei laghi bresciani*, Brescia 2004, pp. 64-75.

La *spicanda* dei limoni (2004).







Giorgio Vedovelli

Il principale centro agrumicolo della sponda veronese del Garda era Torri del Benaco, sia per le favorevoli condizioni climatiche, sia per la presenza, nei secoli XVII e XVIII, di un cospicuo ceto borghese, arricchitosi soprattutto con il commercio e l'estrazione del pregiato marmo locale.

Dalla mappa di Ludovico Perini, del 1727, veniamo a conoscenza della presenza a Torri di alcuni giardini addossati a case prospicienti la riva del lago, mentre da un rilievo del perito Pietro Ceroni, del 24 novembre 1764, sappiamo che all'interno delle mura si trovavano ben sei serre, oltre a quella di Zeno Zuliani addossata alla cinta muraria esterna del castello, per un totale di campi veronesi 2,49 pari a mq 7487,05<sup>1</sup>. In seguito, il 30 novembre 1792, i periti Antonio Sabatti e Federico Cagiada, per conto dell'Ospitale Maggiore di Brescia, rilevarono tutto il territorio del Comune di Torri e dal registro di tale descrizione topografica sappiamo dell'esistenza di sedici *limonàre*, salite a diciotto una trentina di anni dopo, distribuite soprattutto nella piana che circonda il paese.

Di tutte queste serre è ora attiva solo quella del castello scaligero, fatta innalzare nel 1760 da un ricco proprietario di cave di marmo, Zeno Zuliani (1691-1771), dopo l'abbattimento della seconda cinta muraria e l'interramento del fossato. In questo "giardino" si trovano circa 35 piante di limoni, della "varietà di Torri", tutte innestate su arancio amaro, abbastanza vigorose ed ormai molto vecchie (attorno al secolo), particolarmente interessanti perché rimandano a ceppi antichi e forse autoctoni, quello che resta della varietà gardesana antecedente il grande

freddo del 1929<sup>2</sup>; abbiamo poi 3 cedri, 4 aranci amari, 4 mandarini. Come sostiene il Belotti la "varietà di Torri" potrebbe essere imparentata con la "varietà di Maderno", se non altro per gli intensi scambi di - manodopera e di piante - fra le due sponde del lago. Inoltre i limoni delle due riviere hanno caratteri simili: sono rifiorenti, producono frutti di pezzatura medio-piccola, con buccia sottile e liscia, acidi e molto succosi.

La serra dello Zuliani, ridotta quasi alla metà rispetto alle sue dimensioni originarie, ancora adesso viene chiusa verso la fine di novembre - a Santa Caterina, il 25 novembre, come ammonisce la tradizione -, per essere riaperta in aprile, a San Zeno, il 12 del mese. A differenza di quanto si usa sulla sponda bresciana, a Torri ogni pianta di limone è ancorata alle travi portanti (*sparadòs*) e alle travi correnti (*cantér*) con lunghe antenne di castagno, mentre un sistema di canalette in tufo, ancora in parte visibili, convogliava verso le piante l'acqua di una grande cisterna, ora divenuta un giardino acquatico con ninfee e papiri. La raccolta più importante è a maggio.

Per sapere quando la temperatura andava sotto lo zero collocavano nella serra una ciotola con dentro un po' di acqua: se gelava bisognava accendere subito dei fuochi per evitare danni irreparabili alle piante e ai frutti.

Sulla sponda veronese, *limonàre* erano presenti anche a Castelletto (1), Magugnano (1) e Garda (3). La piccola serra inserita nel complesso della Villa Guarienti a San Vigilio, con una decina di piante, soprattutto limoni, è ancora in funzione, ma purtroppo

1 - P. BELOTTI, Limoni e limonaie a Torri del Benaco, in "Il Garda. L'ambiente, l'uomo", Torri del Benaco 1996, p. 12);

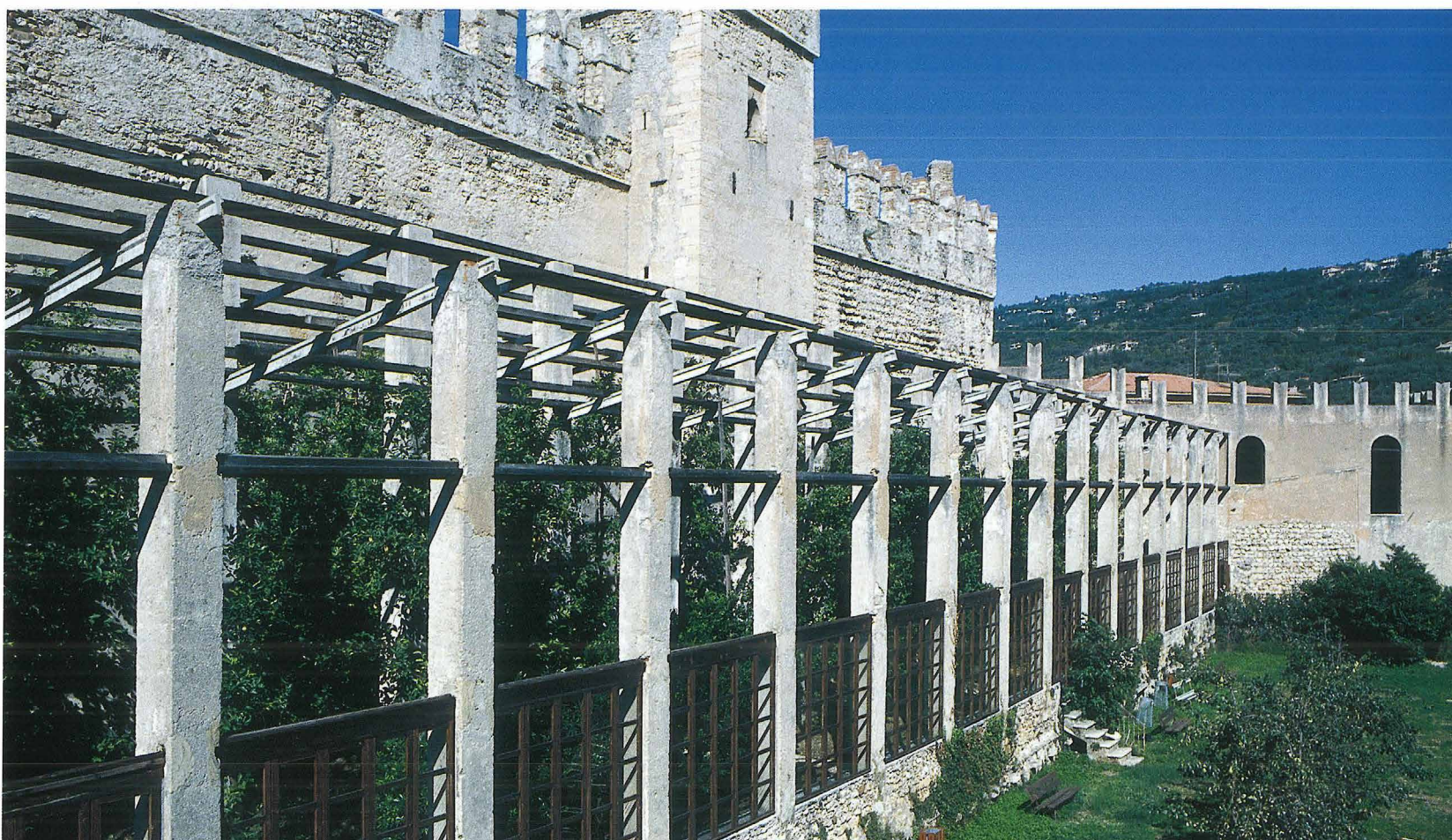
2 Ibidem, p. 23.



non è visitabile ed è solo possibile sbirciare all'interno della stessa attraverso il cancello che si apre sul viottolo che porta al porticciolo.

Ormai la coltura dei limoni a Torri è solo un ricordo e la serra del castello resiste solo con motivazioni turistiche, oltre che culturali: i gravosi costi di gestione sono fortunatamente assorbiti dal Comune di Torri e dal Museo del Castello, mentre il ricordo di questa

antica occupazione si ravvisa ancora nel linguaggio corrente: infatti, quando si vuole mandare qualche scocciatore a quel paese, lo si invita ad andare a *vénder limógn én Galisia*, corrispondente quest'ultima regione alla Galizia polacca, in antico facente parte dell'Impero asburgico, verso il quale era diretta gran parte della produzione dei nostri limoni.





## Cedri e limoni, dono prezioso per principi e re

Gli agrumi fino al XVIII secolo furono vanto esclusivo delle famiglie nobili e ricche, ornamento prezioso degli addobbi delle corti e decoro delle mense di principi e re. Cedri, limoni e arance compaiono nelle fastose ghirlande dipinte da pittori quali il Mantegna e il Parmigianino, frondosi alberi carichi di frutti d'oro fanno da sfondo agli affreschi della Camera degli Sposi nel Palazzo Ducale di Mantova, quasi a ribadire la nobiltà di una stirpe<sup>1</sup>. Dono prezioso furono quindi considerati gli agrumi, degni solo dei personaggi più eminenti: anche la Comunità rivana ricorse spesso ad essi per farne omaggio a dogi e principi vescovi, associandoli od alternandoli a due altri nobili figli del lago, la trota e il carpione, «il pesce che fruga nell'acque profonde del Garda/cercando le pagliuzze risplendenti d'oro/ed empie il gozzo pendulo dei chicchi sospirati./Piatto regale accolto nei banchetti sontuosi[...]»<sup>2</sup>.

Probabilmente i cedri e limoni che venivano inviati a Venezia o a Trento non erano prodotti a Riva, bensì provenivano dalla Riviera bresciana e spesso dai giardini dei Bosello di Bogliaco, fornitori anche del delicato carpione abitante delle vicine acque di Tretto<sup>3</sup>. Il massariale del Comune del 1482 registra un pagamento fatto a Giovanni Antonio de Bosellis «de Boiacho» per l'acquisto di carpioni da mandare a Venezia e quello del 1525 ci informa che in quell'anno il «reverendissimo domino» principe vescovo Bernardo Cles ricevette in omaggio dai sudditi rivani ventitré «citroni». Nel 1531 fu sempre un Bosello, ser Galeazzo, a procurare i «citroni» per «il presente facto» ancora al Cles<sup>4</sup> che, proprio in quell'anno, aveva fatto sistemare nel Magno Palazzo un giardino dove, tra

«piante de bellissima sorte et elettissima et non vulgare», spiccavano quelle d'agrumi ed in particolare d'arance<sup>5</sup>. I Bosello, alcuni membri dei quali ricoprirono incarichi importanti a Riva, erano una ragguardevole famiglia originaria di Toscolano ma residente a Bogliaco, imparentata coi conti d'Arco, come risulta da una lettera del poeta ed umanista Nicolò<sup>6</sup>.

Quest'ultimo in due sue poesie esalta i loro giardini di agrumi, permettendoci di interpretare meglio e approfondire le scarse notizie dei documenti d'archivio. Nella lirica «A Giovanni Fruticeno» egli così si esprime: «E Bogliaco ci offrirà l'approdo/ - tanto

A. Mantegna, Camera degli Sposi, Mantova Palazzo Ducale. Albero d'arancio.

A. Mantegna, Madonna della Vittoria, Parigi Louvre. Decorazioni d'agrumi.



1 - Gli esempi sarebbero numerosi: per il Mantegna si vedano, oltre la Camera degli Sposi di Mantova, anche le pale d'altare della Madonna della Vittoria, Parigi-Louvre e La pala di san Zeno-Verona Chiesa di San Zeno; per il Parmigianino la decorazione a Santa Maria della Steccata a Parma.

2 - G. C. SCALIGERO, Poemata, Ata. Le traduzioni di Giulio Cesare Scaligero e Nicolò d'Arco citate nel testo sono, salvo diversa indicazione, di F. FARINA, Giulio Cesare Scaligero, Poemata. Nicolò d'Arco, Numeri in F. BRUZZO, F. FANIZZA (a cura di) Giulio Cesare Scaligero e Nicolò d'Arco. La cultura umanistica nelle terre del Sommolago tra XV e XVI secolo, Trento 1999, pp. 132-149.



arderemo di toccare terra! -/(Dà lustro alla contrada il mio Bosello)/Ivi ci attende il sospirato letto./Ecco offrirsi alla vista orti e frutteti,/più ameni del giardino delle Esperidi,/tanto da fare invidia anche ai Feaci./Bosello sarà prodigo di frutti,/cedri e limoni tolti dalle casse/dove li aveva da poco riposti». Nell'*Epitaffio in morte del vecchio Bosello* il poeta, oltre che ribadire la coltura degli agrumi da parte di tale famiglia, ci informa pure sull'eredità di quest'arte da padre in figlio: «Bosello con la falce sfoltiva i propri cedri,/ne potava il fogliame esuberante./Un tempo erano stati di suo padro»<sup>7</sup>.



3 - Tretto = Tremosine.

4 - ACRV (Archivio Comunale Riva), Massariale 1482, n. inv. 160, c. 2v; ACRV, Massariale 1525, n. inv. 186, c. 64v; ACRV, Massariale 1531, n. inv. 192, c. 63v.

5 - La citazione è ripresa da: P. A. MATTIOLI, *Il Magno Palazzo del cardinale di Trento, Venezia 1539* ed è riportata in: F. DE GRAMATICA, *Itinerario attraverso il Magno Palazzo in Trento, MUSEO PROVINCIALE D'ARTE, Bernardo Cles e l'arte del Rinascimento nel Trentino, Milano, p. 194.*

6 - Per maggiori notizie sulla famiglia Bosello e sui suoi rapporti con Nicolò d'Arco si rimanda a M. L. CROSINA, *Cultura e formazione a Riva tra Umanesimo e Rinascimento* in F. BRUZZO, F. FANIZZA (a

cura di), *Giulio Cesare Scaligero e Nicolò d'Arco*, cit., pp. 24-25.

7 - Per la numerazione e il testo latino dei carmi di Nicolò d'Arco si è seguito e si rimanda al volume di M. WELBER, *I Numeri di Nicolò d'Arco*, Trento 1996. I due carmi citati nei quali vengono nominati i Bosello, sono rispettivamente il carme n. 354 e 359.



## «Ed il padre Benaco porge canestri colmi di limoni d'oro»

### Gli agrumi del Garda nella poesia degli umanisti

Il Garda fu richiamo per numerosi umanisti, quali Giulio Cesare Scaligero (1484-1558), Pietro Bembo (1470-1547), Girolamo Fracastoro (1478-1553), Pierio Valeriano (1477-1560), che vi soggiornarono, vi possedettero ville ed esaltarono nei loro versi i suoi cedri e i limoni<sup>1</sup>. Nicolò conte d'Arco (1479?-1546), il poeta del cui circolo fecero parte molte personalità illustri, oltre a celebrare i giardini dei Bosello e i cedri di Massimo Grando<sup>2</sup>, immagina che il padre Benaco, «le cui rive sono olezzanti di limoni in fiore»<sup>3</sup>, porga «canestri colmi di limoni d'oro»<sup>4</sup> per festeggiare l'arrivo di Laura, orna di odorosi cedri la reggia di Sarca<sup>5</sup>, ed esprime l'augurio che sulla tomba del Pontano (1429-1503), nei cui versi sono elogiati gli agrumi del Garda, e su quella di Marco Antonio della Torre, eminente medico morto a Riva (1511), si stendano il «fragrante limone» e i cedri<sup>6</sup>. Girolamo Fracastoro, inviando *La leggenda del carpione* (1535ca) assieme ai frutti della *Citrus medica* al vescovo Giberti, che a Malcesine gli aveva concesso l'usufrutto di una casa con giardino, accompagna così il dono: «questi cedri ti manda maturati nel suo brolo/d'oro, che un tempo dal paese dei Medi Atlante/trapiantò, a guardia vi pose il gran Drago:/ma lui vinse e spogliò il sacro frutteto Pèrseo,/che, sui lievi talari volando per il nostro cielo,/donò quei frutti a Garda, la ninfa, presso il corvivo del Benaco»<sup>7</sup>. E sempre il Fracastoro in un *Carmen* ancora dedicato al Giberti scrive: «allora il vecchio Benaco dalla sua grotta spianò il Lago e fece posare i venti e vestì le sue rive di cedri, allori ed ulivi»<sup>8</sup>. Giorgio

Jodoco da Bergen, monaco dell'Abbazia di San Zeno a Verona, nel suo *Benacus* (1546), poemetto dedicato al Garda, parla diffusamente dell'origine degli alberi di limone e del modo di coltivarli e proteggerli.

1 - Per l'ambiente umanistico a Riva si veda: M. L. CROSINA, Cultura e formazione a Riva tra Umanesimo e Rinascimento, in F. BRUZZO, F. FANIZZA (a cura di) Giulio Cesare Scaligero e Nicolò d'Arco, cit., pp. 19-38.

2 - Per i Bosello v. nota 10; per Massimo da Riva, da me identificato con Massimo Grando, v. N. D'ARCO, Numeri, carne 176. Per notizie su Massimo e sulla famiglia Grando si rimanda a M. L. CROSINA, Cultura e formazione a Riva tra Umanesimo e Rinascimento, in F. BRUZZO, F. FANIZZA (a cura di) Giulio Cesare Scaligero e Nicolò d'Arco, cit., pp. 25-27.

3 - N. D'ARCO, Numeri, carne 162.

4 - N. D'ARCO, Numeri, carne 78, trad. Maria Luisa Crosina.

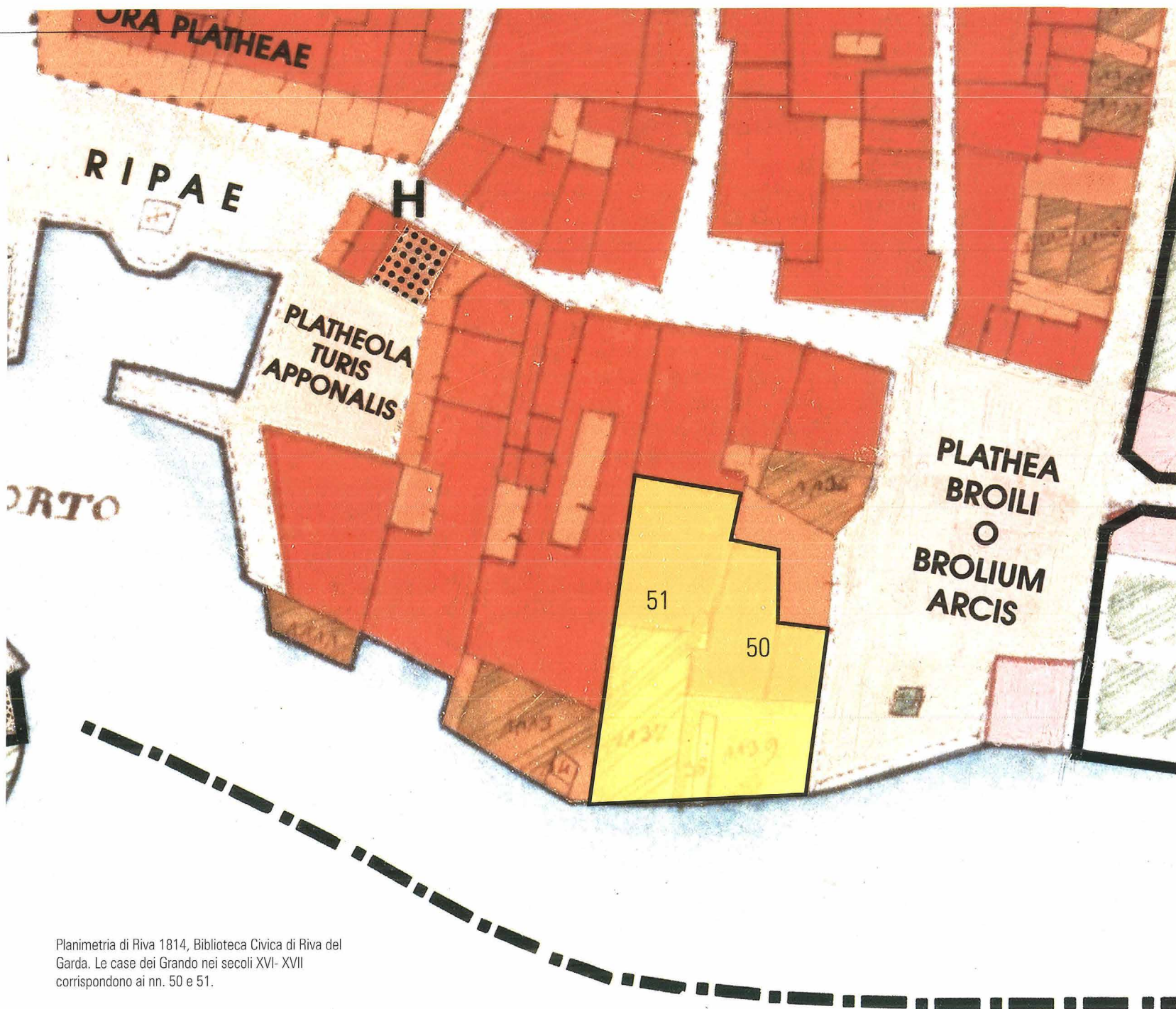
5 - Oggi la critica sembra concorde ad attribuire il poemetto Sarca a Nicolò d'Arco. Per il testo si veda: Sarca. Poema del XVI secolo, testo latino e traduzione italiana con un saggio critico di Giovanni Battista Pighi, Arco 1974. La citazione si trova a p. 21.

6 - Giovanni Pontano cita gli agrumi del Garda nel suo *De hortis Hesperidum sive de cultu citriorum*, dove parla della coltivazione dei cedri che egli praticava personalmente sulla collina di Napoli, nell'attuale località di Antignano. Per il Pontano, N. D'ARCO, Numeri, carne 194; per Marco Antonio della Torre, carne 239. Per la ricostruzione della figura, della vita e dell'opera del Della Torre si rimanda a M. L. CROSINA, Cultura e formazione a Riva tra Umanesimo e Rinascimento, in F. BRUZZO, F. FANIZZA (a cura di), Giulio Cesare Scaligero e Nicolò d'Arco, cit., pp. 27-32.

7 - G.B. PIGHI (a cura di), Benacensia. La leggenda del carpione di Girolamo Fracastoro [...], Verona 1966, vv. 1-9 nella traduzione di G.B. Pighi.

8 - Citazione desunta da Sarca. Poema del XVI secolo, cit., p. 61.





Planimetria di Riva 1814, Biblioteca Civica di Riva del Garda. Le case dei Grando nei secoli XVI- XVII corrispondono ai nn. 50 e 51.



## Cipriano Tacchi: dalla limonaia di Gargnano all'Arcipretale di Riva



C. Tacchi, Interno della Chiesa Arcipretale di Riva.

Due documenti, l'uno dell'Archivio Storico parrocchiale di Gargnano, l'altro di quello del Comune di Riva, consentono di stabilire che, per progettare le limonaie, furono chiamati dei veri e propri architetti. Il 12 ottobre 1722, infatti, Cipriano Tacchi, «capo mastro nell'arte di Fabbro Muraro», si impegnò con i nobili Giacomo Teodoro e Giuseppe fratelli Giorgi, appartenenti ad una delle famiglie più esperte della Riviera bresciana per quanto riguardava la coltura degli agrumi, a costruire in contrada San Giacomo presso Gargnano una colla di limoni immediatamente attigua ad un altro loro giardino di tale tipo<sup>1</sup>. Sei anni dopo lo stesso capo mastro Cipriano partecipò con altri quattro architetti, tra cui i comaschi Gerolamo Pernice e Pietro Ghisi, al concorso indetto dalla città di Riva per la costruzione della nuova Parrocchiale: il suo «disegno [...] fu applaudito et accettato» dal Consiglio del Comune di tale città<sup>2</sup>. Con ogni probabilità Cipriano apparteneva alla dinastia dei maestri muratori Tacchi, nel XVIII secolo assai attivi in

Trentino e soprattutto a Rovereto, originari da Zelbio in provincia di Como<sup>3</sup>. Se di Cipriano possediamo per ora poche notizie, ne abbiamo di più riguardo ad altri tre maestri muratori che portarono il suo stesso cognome: Bernardo il Vecchio fu Giovanni Battista che nel 1730 si trasferì a Rovereto, Bernardo Nipote e Francesco, figli di Carlo. Nel 1740 la famiglia venne aggregata alla cittadinanza di Rovereto e nobilitata. L'impresa Tacchi costruì a Rovereto palazzi e chiese, ma non disdegnò di compiere anche interventi più umili, come lo spianamento della piazza davanti alla chiesa di san Carlo<sup>4</sup>. L'Arcipretale di Riva, sorta in parte sul sedime dell'antica Pieve e del cimitero con essa confinante, dimostra che anche Cipriano fu un architetto molto esperto: egli, infatti, pur tra molteplici condizionamenti legati alla particolare morfologia dell'area a sua disposizione, seppe realizzare, avvalendosi di abili artigiani ed ingegnose soluzioni, un edificio armonicamente inserito nell'ambiente circostante<sup>5</sup>.

1 - Per la trascrizione parziale del documento si rimanda a: D. FAVA, C. CIGOGNETTI, G. PELLIZZARI, *La limonaia al Prà de la fam, Brescia* 1992, p. 14.

2 - ACRV, Libro giornale 36 (1709-1730), n. inv. , c. 233v; c. 234v, 6 marzo 1728.

3 - Per altre notizie sulla famiglia Tacchi si rimanda a: B. PASSAMANI, *Note sull'architettura roveretana del Settecento e sui «capomastri» Tacchi e Colomba* in «Studi Trentini di Scienze Storiche», a. XXXIX (1960), IV, pp. 326-336; F. ODORIZZI, *L'architettura. Cipriano Tacchi*, M. BOTTERI (a cura di), in *La chiesa di Santa Maria Assunta*, Trento 1999, pp. 74-80.

4 - A lui e nipoti si devono: Palazzo Rosmini ora Balista, il complesso della chiesa di Santa Maria di Loreto compreso l'ospedale (1754), le chiese ora

scomparse di San Tommaso Cantauriense e di Santa Croce.

5 - Per l'Arcipretale di Riva si veda: M. BOTTERI (a cura di), *La chiesa di Santa Maria Assunta*, Trento 1999; M. L. CROSINA, F. ODORIZZI, *Arcipretale di Santa Maria Assunta*, in R. CODROICO, M. L. CROSINA, M. GRAZIOU, FERDINANDO MARTINELLI, F. ODORIZZI, M. POIAN, R. TURRINI, *Ecclesiae. Le chiese nel Sommolago*, Arco 2000, pp. 308-319.



## Là dove fioriscono i limoni

### Gli agrumi, fortuna e immagine della mediterraneità del Garda

Il Garda, lago marino racchiuso tra aspre montagne, fu, per i viaggiatori che vi giungevano dal Settentrione, sempre preannuncio di mediterraneità. «La dove già crescono i limoni», annotava Goethe nel suo Tagebuch il 13 settembre 1786 a Torbole, conscio d'aver finalmente raggiunto la terra «dove fioriscono i limoni» vagheggiata anni prima dalla sua Mignon<sup>1</sup>, ed August Lewald nel 1833, al primo contatto con la valle del Sarca, rimase colpito che nei giardini vi fossero «quantunque rari, limoni e aranci all'aperto»<sup>2</sup>. Riva mai poté competere, per quanto riguardava la produzione d'agrumi con altre località della Riviera occidentale quali Limone, Gargnano, Bogliaco, ma piante di aranci e limoni impreziosirono i suoi giardini e i frutti d'oro fecero bella mostra di sé appesi ai piccoli carri dei venditori di frutta che, fin oltre la metà del Novecento, stazionavano al porto, spiccarono sui cartelloni d'autore per la promozione del turismo, sulle cartoline illustrate o la carta da lettera del dottor Hartungen<sup>3</sup>, portando spesso un raggio di sole italiano nei paesi del Nord.



1 - Lied di Mignon, scritto antecedentemente al viaggio in Italia.

2 - AUGUST LEWALD, *Il Tirolo dal Glockner all'Ortles e dal lago di Garda al lago di Costanza*, trad. it. a cura di M. L. CROSINA, N. VIELMETTI, Monaco 1835, *Il Sommolago* 1995, p. 43.

3 - Gli Hartungen, dinastia di medici, ebbero a Riva tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento un sanatorio ove venivano praticate cure naturalistiche. Tale sanatorio fu frequentato da ospiti famosi quali Kafka, i fratelli Brod, Heinrich e Thomas Mann. Per approfondire l'argomento si rimanda a: ALBINO TONELLI, *Ai confini della Mitteleuropa. Il sanatorium von Hartungen di Riva del Garda*. Dai fratelli Mann a Kafka gli ospiti della cultura europea, Trento 1995.

F. Schweinhof, *Veduta di Riva* (1823), Innsbruck Ferdinandeum. L'artista pone in grande evidenza la limonaia Moscardini e ritrae anche il giardino proprietà dei Grando nei secoli XVI e XVII.

M. Puppo (XX sec.), Treviso, Museo Civico, Cartellone pubblicitario.



## Giardini di Riva



F. Italiani (XVII sec.), Veduta di Riva del Garda, Trento Museo Provinciale d'arte, In primo piano i giardini Moscardini.

Anonimo (XVIII SEC.), La partenza del Vendôme da Riva del Garda (part.), Riva del Garda Museo Civico: le case e il giardino appartenute ai Grando nei secoli XVI-XVII.

«i Giardini, che varij si vedono piantati d'Aranci, e Limoni, studiosamente con riuscita, anco i Cedri: benché non tanto», così Michelangelo Mariani nel 1673 documentava la presenza di coltivazioni di agrumi a Riva, e l'acquaforte di Faustino Italiani che corredeva lo scritto, metteva in evidenza le limonaie dei Moscardini<sup>1</sup>. Già nella prima metà del Cinquecento, però, il giurista ed umanista Massimo Grando aveva potuto vantare un giardino, com'è testimoniato dai versi di Nicolò d'Arco che così gli si rivolge: «e perché frutti ogni attimo di tempo,/coltivi il tuo giardino e poti i cedri,/sfrondi i fitti frutteti delle Esperidi/ricchi di pomi d'oro»<sup>2</sup>. Probabilmente le piante d'agrumi di Massimo Grando abbellivano il giardino antistante la sua casa e separato dal lago solo da un alto muro, come si nota in un quadro che documenta la partenza del Vendôme (1703) e ci tramanda l'immagine di quelle che erano le abitazioni dei Grando nel XVI e XVII secolo<sup>3</sup>. Del giardino Moscardini, che sopravviverà fino alla metà dell'Ottocento, si ignora la data di costruzione: i suoi bianchi pilastri si innalzavano presso la riva del lago, occupando in lunghezza tutta l'area compresa tra l'ingresso dell'attuale Centrale e l'edificio alla sua sinistra, ed in larghezza quella circa corrispondente alla distanza tra la facciata posteriore di quest'ultimo e il muro oggi delimitante la strada ad est<sup>4</sup>. Dietro le Garberie, quasi a ridosso della montagna e su un terreno già adibito ad orto, vennero costruiti nel 1674, da «homeni che non fan altro in Riviera che giardini la più parte», i Giardini Bergamaschi, più tardi probabilmente di proprietà Formenti<sup>5</sup>. Per ammissione di don Giorgio Bergamaschi essi costarono 1100 scudi<sup>6</sup>. Nel marzo dello 1674 il principe vescovo Sigismondo Alfonso conte Thun incaricò in gran segreto due suoi

uomini di fiducia residenti a Riva, Giorgio Salvotti e Girolamo Balduini, di individuare un terreno idoneo per la costruzione di un giardino, certo da utilizzare durante i suoi soggiorni nella Rocca. Si considerarono in particolare tre siti: uno in riva al lago accanto al Giardino Moscardini, uno nei pressi di quello Bergamaschi ed uno nell'orto grande della Rocca. I primi due furono scartati per vari motivi dagli esperti consultati; più adatto si rivelò il terzo, quello «entro il recinto della Rocca e sue aderenze». La relazione inviata a Trento motivava tale scelta in questo modo: «[...] Si giudica che il giardino riuscirebbe assai bene nel fondo dell'orto grande della stessa Rocca, verso la Chiesa Parochiale; e con spesa molto minore di quella che v'entrerebbe in altri siti dentro e fuori la Rocca. Il terreno vi si ritrova assai buono et in abbondanza: lo spatio è nobile, diritto, piano, ampio e molto proportionato: di capacità di 24 campi per linea retta: con la qual misura si supererebbe alquanto il giardino del Signor Moscardini in grandezza [...]. La Rocca vi leverebbe l'impeto dell'ora; et il muro di fondo, che si alzerebbe verso settentrione, lo diffenderebbe dalla forza della tramontana, la quale per avanti vien anco rotta dalla Chiesa Parochiale, e dalla Canonica». Altri vantaggi erano dati dai muri che già delimitavano l'area e il cui adeguamento alle esigenze del giardino avrebbe richiesto poca spesa; dall'insolazione pomeridiana; dalla vicinanza alla Rocca che avrebbe permesso di poter intervenire immediatamente, nel caso di un improvviso abbassamento della temperatura, «col farvi foco: bastando in quelle circostanze tal volta la trascuratezza di una sola notte, a malmettere le piante». Inoltre «al Principe ogni volta si ritrovasse in Rocca [il giardino] servirebbe di nobile, delizioso et appartato





passaggio e trattenimento: et oltre la considerabile fruttificazione delle piante, si potrebbe cavarne utile vantaggio da una gran quantità di gelsomini, con piantarvene lunghe spalliere, ove il sito sta proportionato». Non pago di tali informazioni, il Principe Vescovo richiese che fossero sentiti altri esperti. In occasione di una fiera erano giunti a Riva Giovanni Battista Pederzoli da Gargnano «con altri suoi familiari intendenti dell'arte», e «Magister Alberto de'Georgi dell'istesso loco, huomo di 74 anni, e per così dire Protomastro delli Giardinieri di Riviera [...] senza dar'un momento di tempo al tempo, acciò

non parlassero con alcun'altra persona», furono portati ad ispezionare i tre siti e concordarono nella preferenza per l'orto della Rocca. Qui «Magister Alberto de'Georgi [...] persona di lunga pratica per haver al tempo suo piantato in diverse parti più di quattro decine di giardini, et assistito alla fabrica di molti, si portò coll'intervento del Signor Giovanni Francesco Gelmini di Gargnano, sogetto di fresca esperienza, e si trattenne molte hore, a misurare, e compartire il sito [...] e susseguentemente a calcolare la spesa [...]». Dai preventivi allegati risulta che la spesa totale prevista sarebbe stata tra i 1240 e i 1280 fiorini: nel giardino si sarebbero collocate in due ordini 44 piante fra limoni e cedri. Si ignora se il giardino fu realizzato, ma sicuramente nelle pertinenze della Rocca nel XVII secolo vennero coltivati limoni e aranci; un documento secentesco mutilo e purtroppo senza data, ci informa infatti che, in una struttura provvista di vetri, «in questi due ultimi anni hanno lasciato morire quasi tutti i limoni et naranzi»<sup>7</sup>.

1 - La citazione è presa da: M. A. MARIANI, Trento con il sacro Concilio et altri notabili, Trento 1573, p. 284. L'originale dell'acquaforte di Faustino Italiani si trova in Museo Provinciale d'Arte, Castello del Buonconsiglio, Trento.

2 - N. D'ARCO, Numeri, carme 73.

3 - Il quadro citato si trova nella Pinacoteca del Museo Civico di Riva del Garda; le abitazioni dei Grando sono state localizzate da Francesca Odorizzi sulla scorta dei documenti rinvenuti e trascritti da Maria Luisa Crosina; per maggiori informazioni su Riva nel XVI e XVII secolo si rimanda ai saggi rispettivamente di M. L. CROSINA, Cultura e società a Riva al tempo dei Madruzzo e di F. ODORIZZI, La città e i suoi abitanti, in L. DAL PRÀ (a cura di), I Madruzzo e l'Europa 1539-1658. I principi vescovi di Trento tra Papato e Impero, 1993 pp. 721-732; 733-741.

4 - Devo a Francesca Odorizzi la localizzazione del giardino Moscardini e l'individuazione dell'area da esso occupata; secondo Francesca Odorizzi, in seguito alle misurazioni effettuate sulla planimetria di Riva del 1814, il giardino aveva una lunghezza di circa un centinaio di metri. Nel 1785 il giardino apparteneva ad Adamo Moscardini.

5 - Nel 1785 proprietari del giardino Formenti erano i fratelli Carlo e Francesco.

6 - Queste notizie, come tutte quelle che seguono, salvo diversa segnalazione, sono desunte da: ASTN (Archivio Stato Trento), Atti Trentini, serie I, XII Riva, fasc. n. 21, Giardini della Rocca, b. 49.

7 - ASTN, Atti trentini, serie I, XII Riva, fasc. n. 20, Rocca e Bastione di Riva, b. 9.



## I secolare ruolo del cedro italiano - e della riviera gardesana - nella festa ebraica di Sukkoth

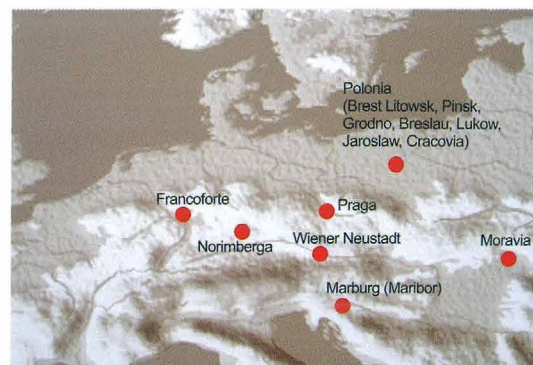
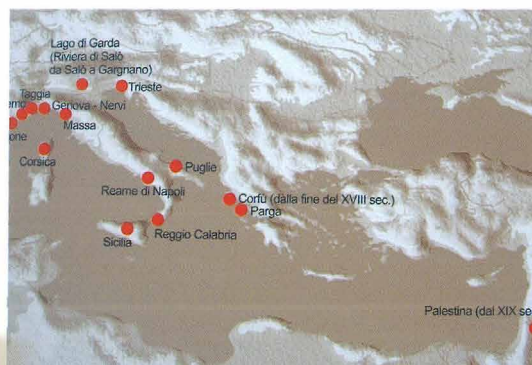


«Dunque al quindicesimo giorno del settimo mese, quando avrete raccolto i frutti della terra, celebrerete una festa al Signore per sette giorni [...]. Il primo giorno prenderete i frutti dell'albero più bello, rami di palme e rami dell'albero con dense fronde, e salici di torrente [...] Abiterete in capanne per sette giorni [...] affinché tutte le vostre generazioni sappiano che in capanne ho fatto abitare i figli d'Israele quando li ho tratti dalla terra d'Egitto»<sup>1</sup>. Così nel Levitico vengono date le prescrizioni per la festa ebraica di *Sukkoth*, cioè della Capanne<sup>2</sup>. L'«albero più bello», nel Levitico chiamato *hadar*, fu identificato dagli ebrei nel cedro (*citrus medica*), il primo agrume introdotto in Palestina, il cui frutto viene da essi chiamato *etrog* ed è considerato indispensabile per l'adempimento del rito. Per essere idoneo l'*etrog* deve possedere caratteristiche ben definite e non provenire da innesti. Il frutto, portato in sinagoga avvolto in fibre di canapa, nel passato veniva riposto in preziosi contenitori dalle forme più varie. Per quasi due millenni, e fino alla prima metà del XIX secolo, grande produttrice di *etrogim*, i «cedri degli ebrei», fu l'Italia. Ogni anno, tra il mese di luglio e l'inizio di agosto, vi

giungevano dalle più lontane regioni europee gli *essroger*, i ricercatori e raccoglitori del preziosissimo e fragile frutto, che veniva esportato nelle Comunità ebraiche della Germania e dell'Europa orientale, giungendo anche ai confini della Russia. Grandi produttori di *etrogim* furono la Sicilia, la Calabria, le Puglie, il Reame di Napoli, il territorio di Massa, la costa ligure e, non ultima, la sponda occidentale del lago di Garda.

Una testimonianza diretta, risalente al 1599, quella del Grattarolo, ci informa che ogni anno nella Riviera salodiana giungevano ebrei per scegliere e acquistare i cedri:

«A certe stagioni, ci vengono Hebrei di lontanissime regioni, e cercano tutti i Giardini, e quei Citroni che trouano di certa forma strauagante, e che non si lasciano intendere qual ella sia, comperano ad ogni prezzo [...]. Hanno anco per quanto si dice questa superstizione, che non vogliono che siano portati per ischena di altri animali, che di loro medesimi. Gli portano sopra le spalle stesse, vadano per quanto lontano si vogliano. Basta che chi si abbatte ad hauerne à lor proposito, gli le vendono cio che vogliono. Un giardiniero afferma che di una sua pianta sola, in una volta,





ne elessero cento, e gliele pagarono cinquanta Scudi d'oro in oro, che tanti altri così piccioli ne hauerebbero valuto puoco piu di uno, o la piu di du»<sup>3</sup>.

Straordinaria fu la rete commerciale che, sicuramente già prima del XIV secolo, assicurò, tramite società, l'approvvigionamento dei cedri per gli ebrei di ogni parte d'Europa, avendo come centri di smistamento soprattutto Breslavia e Norimberga.

Dalla seconda metà dell'Ottocento fino alla vigilia della II guerra mondiale il maggior emporio per la distribuzione dei "cedri degli ebrei" fu Trieste dove - cessata la produzione italiana - convergevano quelli provenienti da Corfù e dalla Palestina.

Ancor oggi in Calabria giungono ogni anno gli ebrei ortodossi per scegliere, dopo averli attentamente esaminati, gli *etrogim*, ognuno dei quali, assieme al mazzo composto da un ramo di palma, tre di mirto, due di salice di torrente, sarà protagonista della festa di *Sukkoth*.

Ebrei con il *lulav* e l'*etrog*.

Prezioso contenitore di *etrog*, noce di cocco e argento, arte viennese (collezione privata).

Zone di produzione degli *etrogim*.

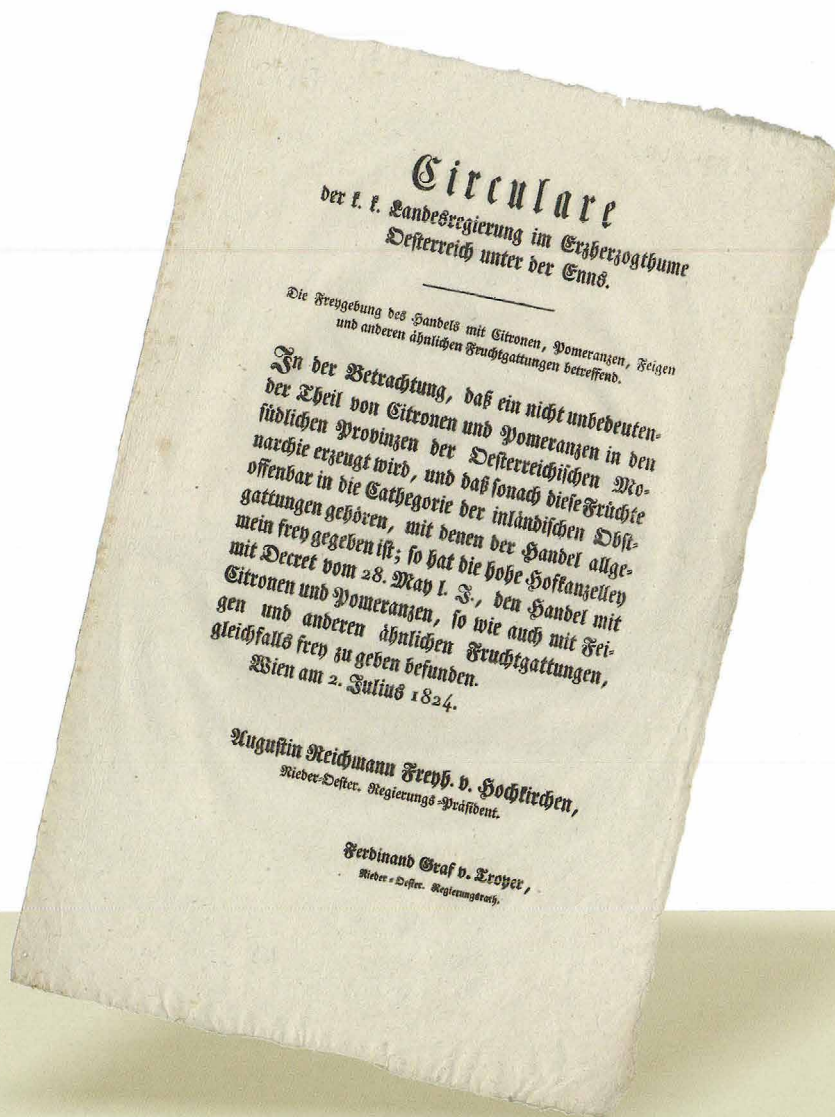
Zone di destinazione degli *etrogim*.

Circolare della Monarchia Asburgica (1824) che permette la libera importazione degli agrumi dalle province meridionali (Lombardo-Veneto e Tirolo meridionale) (collezione privata).

1 - Levitico XXIII, 39-43

2 - Per chi volesse approfondire l'argomento si rimanda a: M. L. CROSINA, Rito e natura: la festa ebraica di «Sukkoth» o dei Tabernacoli e il ruolo del cedro italiano attraverso i secoli, in «Annali di Studi religiosi», 2/2001, pp. 78-100.

3 - B. GRATTAROLO, Historia della Riviera, Brescia 1599, pp. 30-33.





# LA LIMONAIA DELL'ARBORETO DI ARCO

Fiorenza Tisi e Walter Larcher

L'Arboreto di Arco, lembo dell'antico Parco Arciducale, è oggi uno degli Orti Botanici del Museo Tridentino di Scienze Naturali, e viene gestito in convenzione con il Comune di Arco (TISI & LARCHER, 1997).

Oltre che un luogo frequentato dalle scolaresche ed apprezzato da residenti e turisti, l'Arboreto è anche un vero e proprio parco di acclimatazione dove crescono alberi e arbusti appartenenti a diversi tipi morfologici e

corologici, prevalentemente di origine mediterranea o subtropicale. E' situato a 45°55'14" di latitudine Nord e 10°52'57" di longitudine Est e, grazie al clima di transizione tra le Alpi Meridionali e la zona mediterranea, è un luogo estremamente adatto per le indagini scientifiche di tipo funzionale (LARCHER, 1979).





## Gli agrumi ad Arco nella storia

Quale preludio ai dati scientifici, è piacevole citare questo esaustivo brano dalla guida del KUNTZE (1898), che sembra quasi ispirare le ricerche di oggi: "Nella valle di Arco, fra le Aurantacee troviamo, resistenti all'inverno e in grado di fruttificare, sia l'arancio amaro sia in posizioni riparate quello dolce; il cedro, *Citrus medica*, invece, durante un inverno freddo, non può fare a meno anche da noi, come nelle limonaie del Garda, del riparo delle cosiddette serre. L'ornamento dell'arancio amaro, *Citrus vulgaris*, *Citrus aurantium* v. *Bigaradia*, non manca in nessun giardino di Arco. Nel fogliame verde-scuro dell'albero alto spesso più metri, in inverno inoltrato splende per l'incanto dell'ospite di cura il frutto d'oro delle Esperidi. Soprattutto sul pendio meridionale del parco arciducale, nei parchi di Villa Angerer, Villa Anna e davanti all'Hotel Arco si trovano begli esemplari di questa pianta. I fiori diffondono il loro profumo in aprile e da essi, come dalle foglie e dalle bucce del frutto liscio e amarognolo, vengono estratte varie essenze (neroli...olio nero...) ed estratti. ..."

## La limonaia dell'Arboreto

L'attuale limonaia risale all'incirca al 1970 ed è stata rinnovata nel 1993, a cura del Servizio Ripristino e Valorizzazione Ambientale della Provincia Autonoma di Trento. E' collocata tra alberi maestosi e preziosi, come la gigantesca sequoia sempreverde e l'albero di avocado più settentrionale del mondo che riesce a crescere e fruttificare in terra piena. Nonostante le piccole dimensioni, la limonaia dell'Arboreto di Arco svolge un importante ruolo scientifico e didattico; ospita, infatti, l'unica collezione di agrumi del Trentino visitabile da parte del pubblico.

I giardinieri del Comune di Arco vi coltivano con cura varie specie di agrumi che vengono protette durante l'inverno:

limone - *Citrus limon* (L.) Burm. f.

cedro - *Citrus medica* L.

pompelmo - *Citrus x paradisi* Macf.

mandarino - *Citrus reticulata* Blanco

arancio dolce - *Citrus sinensis* (L.) Osbeck

kumquat - *Fortunella margarita* (Lour.) Swingle

Nell'Arboreto ci sono anche due specie di agrumi in grado di crescere senza protezione invernale: l'arancio amaro (*Citrus aurantium* L.) e il limone trifogliato (*Poncirus trifoliata* (L.) Raf.).

### LETTERATURA CITATA

KUNTZE M., 1898 - Arco nel Tirolo meridionale. Geologia, flora, fauna e clima nella valle di Arco, la popolazione e la storia. Cenni sul Curort e il suo circondario. Traduzione di M. L. Crosina e N. Vielmetti. Il Sommolago, XI (3), 1994.

LARCHER W., 1971 - Die Kälteresistenz von Obstbäumen und Ziergehölzen subtropischer Herkunft. Oecol. Plant. 6, 1-14.

LARCHER W., 1979 - Clima e vegetazione di Arco. T.E.M.I. Trento.

LARCHER W., 2000 - Ricerche scientifiche nell'Arboreto di Arco: VI. Effetti del gelo su alberi ed arbusti d'origine subtropicale e mediterranea durante l'inverno 1996/97. Studi Trent Sci. Nat., Acta Biol. 74, 67-76.

MENZEL A., 2000 - Trends in phenological phases in Europe between 1951 and 1996. Int. J. Biometeorol., 44, 76-81.

MOTTES M., TISI F., BRESCIANI I. & LARCHER W., 2004 - Monitoring climate change in Acclimation Parks: Phenological Observations at the Arco Arboretum (NE Italy). Proceedings of the 2nd World Botanic Gardens Congress, April 17-22, 2004, Barcelona, Spain.

PUPPI BRANZI G., 1993 - Criteri per il rilevamento: Angiosperme. Gruppo di lavoro nazionale per i Giardini Fenologici. Regione Emilia Romagna, Bologna.

TISI F. & LARCHER W., 1997 - L'Arboreto di Arco. Museol. sci. XIII (3-4), 1996, 291-308.



## La resistenza al gelo negli agrumi

Grazie al particolare clima della zona, fin dal 1960 l'Arboreto di Arco si è dimostrato il luogo ideale per studiare la relazione tra piante e clima, in particolare la resistenza al gelo di piante mediterranee e subtropicali. Per condurre queste ricerche è necessario disporre di dati meteorologici, e sono necessarie le temperature minime invernali (figura 1).

All'Arboreto è stata determinata la resistenza al gelo nei vari organi degli agrumi (vedi Tabella). A seguito di

una indagine condotta nell'inverno 1996/97 (LARCHER, 2000), si è stabilito che l'arancio amaro inizia a presentare danni da gelo alle foglie a temperature che vanno da -6 a -8 °C. Passato il gelo, l'arancio amaro presenta una straordinaria capacità rigenerativa, è in grado di produrre nuovi polloni nel corso dei 3-4 mesi successivi ai danni da gelo e la chioma diventa fitta e verde in poco tempo.

Fig. 1



Fig. 2





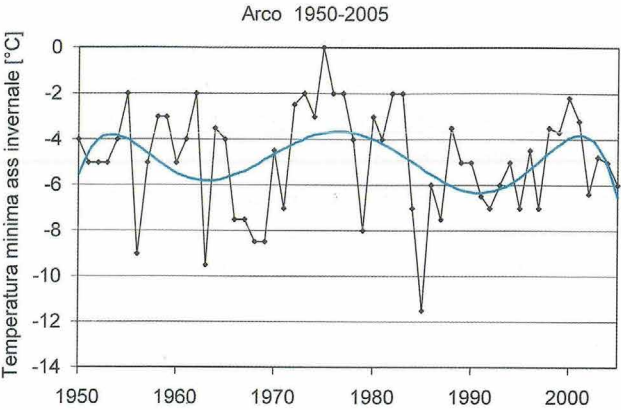


Fig. 3

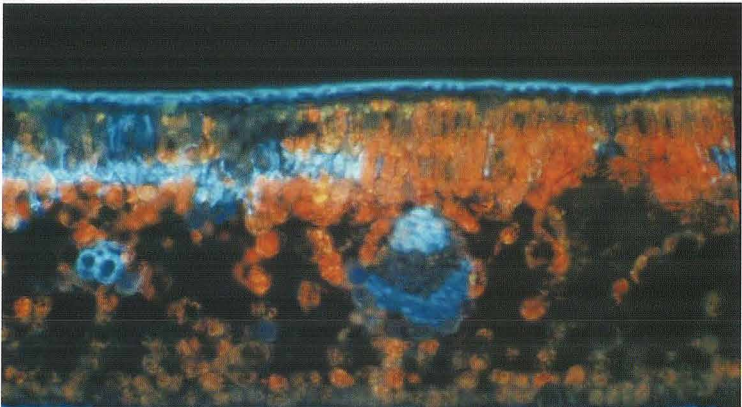


Fig. 4

TABELLA - Resistenza al gelo negli agrumi: sono indicate le temperature alle quali i vari organi presentano un danno del 50%. Dati in base ad esperimenti di laboratorio (LARCHER, 1971)

| Specie               | foglie   | gemme   | rami (cambio) | rami (legno) |
|----------------------|----------|---------|---------------|--------------|
| Citrus medica        | -5       | -7 / -8 | -8 / -9       | -9 / -10     |
| Citrus limon         | -6 / -7  | -9      | -10 / -11     | -11 / -12    |
| Citrus paradisi      | -7       | -9      | -10 / -11     | -12          |
| Citrus sinensis      | -7       | -10     | -10 / -11     | -12          |
| Citrus reticulata    | -8       | -10     | -13           | -14          |
| Citrus auratium      | -8 / -9  | -11     | -14           | -14          |
| Fortunella margarita | -9 / -10 | -13     | -17           | -16          |
| Poncirus trifoliataa |          | -23     | -32           | -25          |

Fig. 5





## La fenologia dell'arancio amaro

La fenologia è quel settore della botanica che descrive lo sviluppo della pianta nel corso delle stagioni. Si basa sull'osservazione del ciclo vegetativo (apertura delle gemme, sviluppo e caduta delle foglie) e del ciclo riproduttivo (fioritura, maturazione e caduta dei frutti).

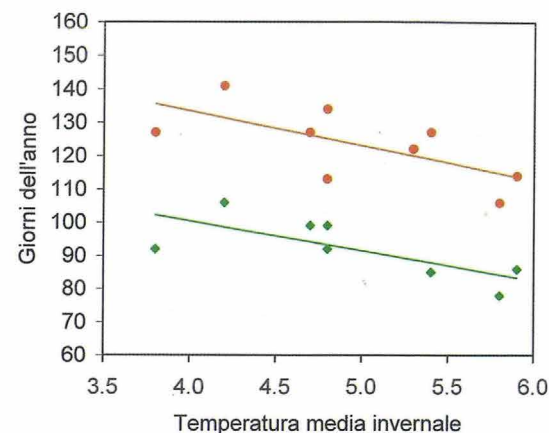
Lo studio della fenologia ha varie finalità applicative, tra cui quella di capire le conseguenze del generale riscaldamento del clima sulla vegetazione. Nell'Europa Settentrionale e Centrale, ad esempio, negli alberi caducifogli si è recentemente registrato un anticipo dell'apertura delle gemme e dell'inizio della fioritura (MENZEL, 2000).

All'Arboreto di Arco la Sezione Botanica del Museo

Tridentino di Scienze Naturali sta conducendo una ricerca fenologica pluriennale finalizzata a capire se, e come, le specie arboree osservate siano sensibili ai cambiamenti di temperatura. Ogni settimana vengono osservati un centinaio di alberi e arbusti, secondo il metodo indicato dal Gruppo di Lavoro dei Giardini Fenologici Italiani (PUPPI BRANZI, 1993), al quale l'Arboreto aderisce. Nel periodo di osservazione dal 1995 al 2005 sono stati raccolti oltre 40.000 dati fenologici.

L'arancio amaro (*Citrus aurantium* L.) è una specie sempreverde nativa dei pendii meridionali dell'Himalaya (India e Asia meridionale) e dello Yunnan, con clima subtropicale caldo-umido e limite di

Fig. 6



### FIGURE

Fig. 1 - Danni alle foglie dell'arancio amaro nell'inverno 1996/97: i danni da congelamento sono visibili soprattutto alla periferia della chioma più esposta.

Fig. 2 - Rigenerazione della chioma dell'arancio amaro dopo la gelata dell'inverno 1996/97: i nuovi polloni, verdi e rigogliosi, si sono sostituiti alle parti congelate della chioma appena 3-4 mesi dopo aver subito i danni da gelo.

Fig. 3 - Temperature minime assolute ad Arco, dall'inverno 1949/50 al 2004/05. In questi 55 anni le piante sensibili al gelo hanno subito danni per sei volte, a causa di temperature da -8 a -12 °C. La linea blu indica l'oscillazione periodica delle temperature invernali.

Fig. 4 - Danni da gelo su una foglia con tessuti necrotici.

Fig. 5 - Sezione di una foglia di arancio amaro al microscopio a fluorescenza: nei tessuti della foglia danneggiati dal gelo prevale il colore blu (cellule morte) rispetto al rosso (cellule vive).

Fig. 6 - Relazione tra la temperatura e le fenofasi primaverili di *Citrus aurantium*: date di schiusura delle gemme (simboli verdi e linea di regressione) e inizio della fioritura (arancione).

Fig. 7 - Fenofasi vegetative di *Citrus aurantium*: V01 gemme in riposo, V02 gemme rigonfie, V03 schiusura delle gemme, da V04 a V06 espansione dei germogli, V07 foglie adulte. Le date fenologiche sono espresse con una numerazione consecutiva dal 1° al 365° giorno dell'anno.

Fig. 8 - Fenofasi riproduttive di *Citrus aurantium*: R01 boccioli poco sviluppati, R02 boccioli alla schiusura, R03 inizio della fioritura, R04 e R05 periodo di fioritura; da R06 a R9 sviluppo dei frutti, R10 frutti maturi.



distribuzione fino a 30° di latitudine Nord.

Nel periodo di osservazione dal 1995 al 2003 la schiusura delle gemme vegetative dell'arancio amaro è avvenuta in media alla fine di marzo. Nel 1996 però, con basse temperature in febbraio e marzo, si è registrato un ritardo di quasi due settimane, mentre nel 1997, con un periodo caldo da gennaio alla fine di marzo, le gemme si sono aperte con 10 giorni di anticipo. La fioritura inizia generalmente all'inizio di maggio, ma nel 1996 c'è stato un ritardo di 16 giorni e nel 1997 un anticipo di 19 giorni. La data della maturazione dei frutti dell'arancio amaro varia fortemente da un anno all'altro e non dipende dal periodo della fioritura, bensì dalla radiazione solare e dall'accumulo di calore (MOTTES et al., 2004).

In generale, l'inizio e la durata di determinate fasi di sviluppo sono diversi da un anno all'altro, a seconda dell'andamento climatico. Nella prima parte dell'anno la crescita dipende principalmente dal calore. La schiusura delle gemme, la crescita delle foglie e l'inizio della fioritura sono possibili solo quando la temperatura (sia dell'aria che del suolo) ha superato definitivamente uno specifico valore limite. Nell'arancio amaro, nei 9 anni di osservazione all'Arboreto di Arco, quando si sono avuti inverni miti, le date della schiusura delle gemme e dell'inizio della fioritura sono state anticipate di circa 3 settimane, (figura 8). Oltre alla temperatura, incidono anche molti altri fattori ambientali, soprattutto il fotoperiodo, ma anche i vari fattori di stress, ad esempio le gelate.

Fig. 7

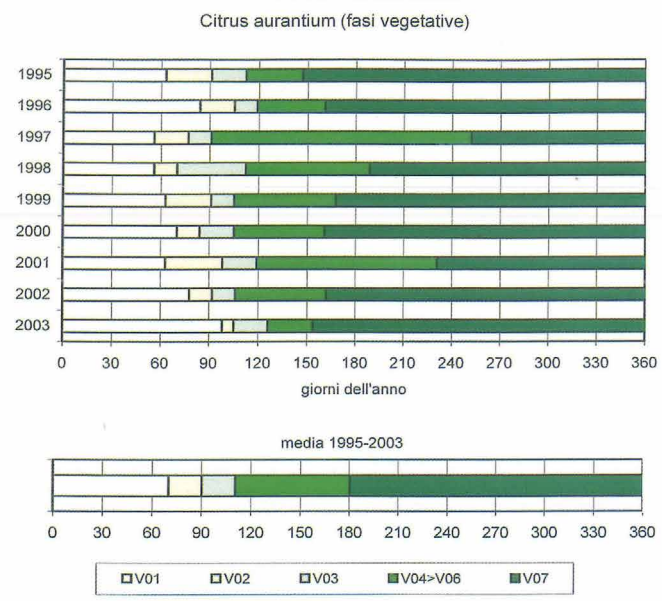
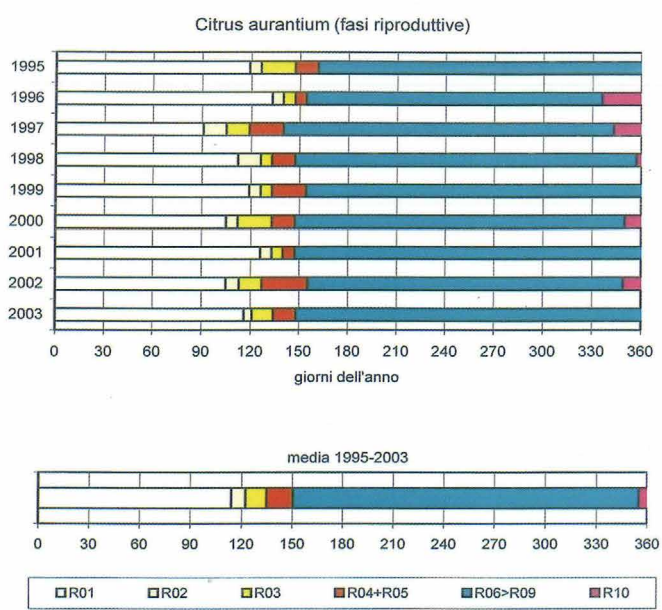


Fig. 8





## Collezionare carte

Ai giorni nostri esistono collezionisti di oggetti di ogni genere, dai più comuni, come le monete o i francobolli, ai più inconsueti, come armi o automobili. Ciascuno di noi conserva oggetti per il piacere di osservarli e collezionarli. Talvolta può succedere che qualcuno prosegua nel tempo fino a creare un vero e proprio "museo", nel quale conservare gelosamente tutto ciò che lo interessa.

### Le carte agrumi, collezioni autentiche

Oggi molti oggetti da raccolta sono rivolti esclusivamente al collezionista. Non si tratta più di oggetti comuni che assumono per il raccoglitore un valore particolare, ma sono addirittura costruiti in funzione dei desideri dei collezionisti stessi. Pensiamo alle serie da collezione di francobolli, monete, modellini, ecc. Questo non accade per le carte agrumi. Esse ancor oggi sono autentiche, forse perché di solito, dopo l'uso, vengono spiegazzate e buttate via. Diventa sempre più difficile trovarle, la loro collezione è sicuramente una raccolta originale perché le carte agrumi vengono create principalmente per pubblicizzare l'azienda produttrice ed i frutti, non per essere collezionate dopo l'uso. In tutto il mondo, anche in Italia, esistono numerosi collezionisti di carte agrumi, ma la raccolta più grande si trova nell'OPIUM, il museo delle carte agrumi.

### OPIUM, il museo virtuale delle carte agrumi

([Orangenpapiermuseum](http://www.opium.business.t-online.de))

L'OPIUM ha sede a Salzgitter, in Germania, vicino ad Hannover, ed è stato istituito da pochi anni grazie alla passione per le carte agrumi di Dirik von Oettingen. È



costituito da più raccolte, sia di carte che di etichette.

L'OPIUM non è un museo tradizionale, si tratta infatti di un museo virtuale: per visitarlo basta collegarsi ad internet e lasciarsi catturare dalle splendide immagini che vengono proposte. Un viaggio in un fantastico mondo colorato che fa sognare di paesi lontani.

È visitabile al seguente sito <http://www.opium.business.t-online.de>.

### Le carte agrumi, manifesti pubblicitari in forma ridotta

Le carte agrumi, scintillanti e colorate, aiutano a vendere i frutti. "Guarda come sono bella ed elegante. Comprami!", sembra gridare l'arancia nel suo abito della festa.

### Breve storia, dall'antichità fino ad oggi

Le arance devono maturare sull'albero, nel momento stesso in cui vengono raccolte termina la loro maturazione. Una volta mature devono essere raccolte delicatamente e trasportate in breve tempo sul luogo di vendita.

Nell'antichità non si poteva neppure pensare di trasportare a lunga distanza la frutta fresca. I frutti potevano essere

Il collezionista Dirik von Oettingen.





portati nelle regioni vicine solo se conservati disidratati, canditi o in vaso.

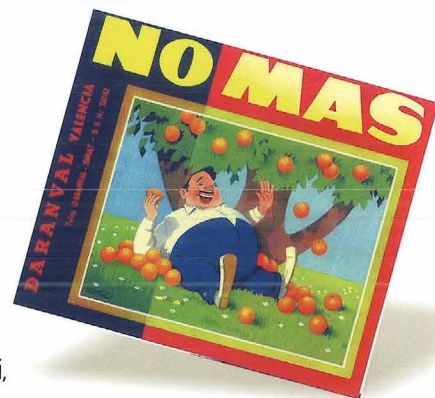
Alla fine dell'800, con l'avvento della ferrovia e del piroscalo, si iniziò a trasportare agrumi freschi anche in luoghi più lontani. A partire dal 1878 le carte agrumi giocarono un ruolo molto importante nel proteggere i frutti dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e dal contagio reciproco in caso di marcescenza. Era questa la funzione principale delle carte agrumi. All'inizio i frutti venivano avvolti in fogli di carta di seta con il marchio della ditta speditrice. Ben presto si scoprì che queste carte potevano essere ottimi manifesti pubblicitari di dimensioni ridotte. Gli spagnoli furono i primi a decorare la carta agrumi, ma i concorrenti italiani non tardarono ad imitarli. Il frutto conservava tutto il suo prestigio e diventava un regalo molto apprezzato a Natale, in carta di alluminio o con carta colorata a mano.

Tra il 1920 e il 1935 si ha l'epoca d'oro della creazione di vignette, con temi che vanno dall'amore per la propria terra, alla celebrazione delle sue glorie o ancora a soggetti divertenti e colorati. Questo tipo di imballaggio conosce un vero e proprio successo e il consumo di arance si diffonde poco a poco.

Nel 1950 si assiste ad un ritorno alla carta agrumi con le vignette, anche se, a causa del costo della stampa, si moltiplicano le carte bianche. Inoltre le abitudini di consumo non favoriscono questa pratica. I consumatori amano vedere quello che acquistano ed i commercianti distruggono, senza pensarci, tutti gli imballaggi. Oggi, con i nuovi mezzi di trasporto, è possibile trasportare la frutta velocemente e con pochi danni. Inoltre la moderna selezione dei frutti e le lavorazioni chimiche della buccia

impediscono agli agrumi di marcire.

Anche se la funzione di protezione è venuta meno e si sono trasformate in mezzo pubblicitario, le carte agrumi continuano a piacere. I motivi delle carte agrumi sono sempre rappresentati con amore e cura, spesso sono semplici, raramente hanno pretese artistiche e non mancano le vignette umoristiche. Si trasformano nel tempo e sono un documento dei commercianti di agrumi, del marketing di produzione nel corso dei decenni e ... sono sempre affascinanti!





Fiorenza Tisi

## Le etichette americane per le casse di agrumi

All'inizio del 1900 i coltivatori di frutta e verdura cercavano di vendere i loro succulenti prodotti utilizzando immagini di ragazze carine, uomini temerari, bambini pieni di energia, fieri indiani, cavalieri selvaggi e paesaggi soleggiati. Negli anni di fine '800, con ben 8000 diversi motivi, nacquero le "Crate-Art", etichette per le cassette di arance, limoni, mele, banane e verdura.



## Gli agrumi si diffondono negli Stati Uniti d'America

Fu il coltivatore californiano William Wolfskill, nel 1877, ad avere l'idea di vendere nell'America del Nord gli agrumi, frutti allora sconosciuti in tutto il continente. Fece qualcosa che nessun altro fino ad allora aveva osato fare: spedì un vagone ferroviario pieno di arance a Saint Louis. I frutti erano accuratamente confezionati in cassette di legno che sulla parte frontale portavano la scritta "Wolfskill California Oranges" (Wolfskill Arance dalla California). Il profumo esotico degli agrumi richiamò alla stazione della città migliaia di abitanti. Ad attirare la gente erano le parole magiche "arance" e "California" ed il sogno di un viaggio nel mondo dei dolci frutti, dove splende sempre il sole. Vennero avviate molte campagne pubblicitarie che consentivano ai singoli produttori di distinguere chiaramente i propri frutti da quelli della concorrenza. Gli autori delle colorate etichette pubblicitarie, invece, rimanevano sempre anonimi.

## Immagini del sogno americano

Le etichette mostrano un'America che oggi non c'è più. Parlano del grande sogno americano di salute, bellezza,

sole, forza e paesaggi incontaminati. Tutto questo si vede nelle etichette che invitavano a comprare la merce, sognando di luoghi lontani.

Il tramonto di un'epoca

Dopo la seconda guerra mondiale tutto cambiò. Le moderne cassette in cartone presero il posto delle cassette in legno e delle loro etichette decorative. I costi di produzione trasformarono le decorazioni variopinte in fregi a due colori che venivano stampati o attaccati direttamente sul cartone. All'inizio degli anni Cinquanta l'era delle etichette per le cassette di frutta si concluse e grandi quantità di etichette appena stampate vennero distrutte. I collezionisti andarono alla ricerca delle variopinte etichette che divennero sempre più preziose. Le etichette delle cassette di frutta rimangono ancora oggi una valida testimonianza dell'arte grafica americana del periodo in cui si sono formati gli Stati Uniti d'America.





# INDIAN RIVER *Sunshine* FRUIT

*Flavorseal*  
PROTECTED

W. D. BOURN, M. D.  
FT. PIERCE, FLORIDA  
BARBOURSVILLE, W. VA.

PRODUCE OF U.S.A.



Finito di stampare  
nel mese di maggio 2005  
dalle Nuove Arti Grafiche di Trento  
Progetto grafico e impaginazione  
Claudio Mottes, Daniela Webber

© 2005 Tutti i diritti riservati

Provincia Autonoma di Trento  
Agenzia provinciale per la Protezione dell'Ambiente  
Comune di Riva del Garda - Museo Civico  
Museo Tridentino di Scienze Naturali







